叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 佛罗里达沙拉(florida Salads) 000001

2. 佛罗里达沙拉(florida Salads) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

佛罗里达沙拉(Florida Salads)
第1/2页

['kɒntents] :
Contents :
内容 :

内容:

['prefəs] .
Preface .
前言 .

前言。

[ɪm'pɔ:t(ə)nt] ['pɔɪntəz] .
Important Pointers .
重要的 指针 .

重要提示。

['sæləd] ['dresɪŋz] .
Salad Dressings .
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

['dɪnə(r)] ['sælədz] .
Dinner Salads .
晚餐 沙拉 .

晚餐沙拉。

['lʌntʃən] ['sælədz] .
Luncheon Salads .
午餐 沙拉 .

午餐沙拉。

[brɪdʒ] ['sælədz] .
Bridge Salads .
桥 沙拉 .

桥牌沙拉。

['sæləd] ['sænwɪtʃz] .
Salad Sandwiches .
沙拉 三明治 .

沙拉三明治。

['ɪndeks] .
Index .
指数 .

指数。

['resəpɪz] .
Recipes .
食谱 .

食谱。

([eɪt] [laɪnd] ['peɪdʒɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['raɪtɪŋ] [nəʊts] [ænd; ənd] ['pɜ:sən(ə)l] ['resəpɪz] ['fɒləʊ] [ðə; ði] ['ɪndeks] [ɪn]
(Eight lined pages for writing notes and personal recipes follow the index in
(八 衬里 页面 为了 写作 笔记 和 个人的 食谱 跟随 这 指数 在
[ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] .
the original .
这 原来的 .

(原著索引之后有八页带横格的纸，用于记录笔记和个人食谱。)

[wʌn] [ɪz] [ɪn'klu:dɪd] [æz; əz] [æn; ən] ['ɪmɪdʒ] [ænd; ənd] [meɪ] [bi:; bi] ['prɪntɪd] .)
One is included as an image and may be printed .)
一 是 包括 作为 一个 图像 和 可能 是 打印 .)

其中一张以图片形式提供，可以打印。）

(['i:tekst] [-] [nəʊt]) { [ˌtu:'tu:] }
(etext transcriber's note) { 2 }
(电子文本 转录员的 笔记) { 2 }

（电子文本转录员注释）{2}

['kɒpiraɪt] - { [θri:] }
Copyright 1914 { 3 }
版权 - { 3 }

版权所有 1914{3}

['flɒrɪdə] ['sælədz]
Florida Salads
佛罗里达 沙拉

佛罗里达沙拉

“ ['nʌθɪŋ] [l'ʌvliɐ] [kæn; kən] [bi:; bi]
“ Nothing lovelier can be
“ 没有什么 更可爱 能 是

“没有什么比这更美好的了。”

[faʊnd] [ɪn] ['wʊmən] , [ðæn; ðən] [tu:; tə]
found in woman , than to
成立 在 女士 , 比 到

在女性身上发现，比在

['stʌdi] ['haʊshəʊld] [gʊd] .
study household good .
学习 家庭 好的 .

研究家用物品。

” — ['mɪlt(ə)n] .
” — Milton .
” — 米尔顿 .

——弥尔顿

['frɑ:nsɪs] ['bɑ:bə(r)] HARRIS1914
FRANCES BARBER HARRIS1914
弗朗西丝 理发师 HARRIS1914

弗朗西丝·巴伯·哈里斯 1914

['dʒæksənvɪl] , ['flɒrɪdə] { [fɔ:r] }
JACKSONVILLE , FLORIDA { 4 }
杰克逊维尔 , 佛罗里达 { 4 }

佛罗里达州杰克逊维尔{4}

['prefəs] .
Preface .
前言 .

前言。

[ɪf] [ðə; ði] ['raɪtə(r)] [kæn; kən] [ɪm'pres] [ə'pɒn] [ðə; ði] ['ridər] [ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] ['sæləd] [bʊk] [ðə; ði]
If the writer can impress upon the readers of this little salad book the
如果 这 作家 能 令人印象深刻 之上 这 读者 的 这 小的 沙拉 书 这
[ɪm'pɔ:t(ə)ns] [ɒv; əv] ['i:tɪŋ] ['sælədz] ,
importance of eating salads ,
重要性 的 吃 沙拉 ,

如果作者能够通过这本小小的沙拉食谱，让读者们认识到吃沙拉的重要性，

[ðə; ði] ['raɪtɪŋ] [ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt][biː; bi][ɪn][veɪn] .

the	writing	of	it	will	not	be	in	vain	.
这	写作	的	它	将要	不是	是	在	徒劳	.

写下这些文字不会白费。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['prɪti] ['sæləd][tuː; tə][ə; eɪ]['menjuː][nɒt]['əʊnli] [gɪvz] [ə; eɪ] [rɪ'faɪnd] ,

The	addition	of	a	pretty	salad	to	a	menu	not	only	gives	a	refined	,
这	添加	的	一个	漂亮的	沙拉	到	一个	菜单	不是	仅有的	给予	一个	精制	,

在菜单中添加一份漂亮的沙拉，不仅能提升菜肴的精致度，

[ə'træktɪv] [ə'pɪərəns] [tuː; tə][ðə; ði]['teɪb(ə)l] , [bʌt; bət][ɪz] ['æpɪtaɪzɪŋ] , [ænd; ənd] , [ai] [mait] [seɪ] ,

attractive	appearance	to	the	table	,	but	is	appetizing	,	and	,	I	might	say	,
吸引人的	外貌	到	这	桌子	,	但	是	令人垂涎的	,	和	,	我	可能	说	,

摆在桌上看起来很诱人，而且很美味，我还要说，

['ɔːlməʊst][ə; eɪ] [nə'sesəti] [ɪn] [ðɪs] ['klaɪmət] , ['spiːkɪŋ] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [helθ] ['stændpɔɪnt] .

almost	a	necessity	in	this	climate	,	speaking	from	a	health	standpoint	.
几乎	一个	必要性	在	这	气候	,	请讲	从	一个	健康	立场	.

从健康角度来看，在这种环境下，这几乎是必需的。

[fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][kən'teɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['nesəsəri] [sɔːlts; sɒlts] [rɪ'kwaɪəd]

Fruits	and	vegetables	contain	a	large	amount	of	the	necessary	salts	required
水果	和	蔬菜	包含	一个	大的	数量	的	这	必要的	盐	必需的

[baɪ][ðə; ði] ['sɪstəm] ,

by	the	system	,
经过	这	系统	,

水果和蔬菜含有大量人体必需的盐分。

[ænd; ənd][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] ,

and	as	for	olive	oil	,
和	作为	为了	橄榄	油	,

至于橄榄油，

[ðə; ði] ['meni] ['benɪfɪts] [dɪ'raɪvd] [frɒm; frəm][ðə; ði][juːz][ɒv; əv][pjʊə(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl][ɑː(r); ə(r)][səʊ] [greɪt] [ðæt]

the	many	benefits	derived	from	the	use	of	pure	olive	oil	are	so	great	that
这	许多	好处	衍生的	从	这	使用	的	纯的	橄榄	油	是	所以	伟大的	那

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kən'sɪdəd] [baɪ] [gʊd] [ɔː'θɒrəti] [ə; eɪ] ['pɒzətɪv] ['bjuːtəˌfaɪər] .

it	is	considered	by	good	authority	a	positive	beautifier	.
它	是	经过考虑的	经过	好的	权威	一个	积极的	美容师	.

纯橄榄油的诸多益处如此之大，以至于权威人士认为它是一种积极的美容剂。

[wiː; wi][ɔːl] [nəʊ] [ðæt] ['seləri] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] ['suːðɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [nɜːvz] .

We	all	know	that	celery	and	onions	are	soothing	to	the	nerves	.
我们	全部	知道	那	芹菜	和	洋葱	是	舒缓	到	这	神经	.

我们都知道芹菜和洋葱有舒缓神经的作用。

[ðɪs] [ɪz][nɒt][ə; eɪ] ['veri] [ˌkɒmprɪ'hensɪv] [wɜːk] , [bʌt; bət][ə; eɪ] [kə'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] [fjuː] ['præktɪkl] ,

This	is	not	a	very	comprehensive	work	,	but	a	collection	of	a	few	practical	,
这	是	不是	一个	非常	综合的	工作	,	但	一个	收藏	的	一个	很少	实际的	,

这不是一部非常全面的著作，而是一些实用技巧的合集。

['pælətəb(ə)l]['resəpɪz] , [kəm'baɪnd] , [prə'pɔːʃənd] [ænd; ənd] ['testɪd] [baɪ][ðə; ði] ['ɔːθə(r)] .

palatable	recipes	,	combined	,	proportioned	and	tested	by	the	author	.
可口的	食谱	,	合并	,	比例匀称	和	测试	经过	这	作者	.

美味可口的食谱，由作者精心搭配、配比和测试。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'speʃəli] ['rɪt(ə)n] [wɪð] [ðə; ði][həʊp] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi][ɒv; əv][sʌm; səm] [ə'sɪstəns] [tuː; tə]

It	is	especially	written	with	the	hope	that	it	will	be	of	some	assistance	to
它	是	尤其	书面	和	这	希望	那	它	将要	是	的	一些	协助	到

[jʌŋ] ['haʊskiːpə(r)] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðeə(r)] [miːlz] [ə'træktɪv] [ænd; ənd] ['deɪnti] .

young	housekeepers	in	making	their	meals	attractive	and	dainty	.
年轻的	管家	在	制作	他们的	餐	吸引人的	和	纤巧	.

撰写此书的目的是希望能够帮助年轻的家庭主妇们烹制出诱人而精致的饭菜。

[wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [ɪkˈsepʃnz] , [ðə; ði] [məˈtɪəriəlz] [juːst] [ɪn] [ðiːz] [ˈsælədz] [ɑː(r); ə(r)] [prəˈdjuːst] [ɪn] [ˈflɒrɪdə] .

With	a	few	exceptions	,	the	materials	used	in	these	salads	are	produced	in	Florida	.
和	一个	很少	例外情况	,	这	材料	用过的	在	这些	沙拉	是	生产	在	佛罗里达	.

除了少数例外，这些沙拉中使用的食材均产自佛罗里达州。

[ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈsælədz] [ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [fiːld] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ɒv; əv] [ə,rɪdʒəˈnæləti] .

In	making	salads	there	is	a	field	for	a	great	deal	of	originality	.
在	制作	沙拉	那里	是	一个	场地	为了	一个	伟大的	交易	的	独创性	.

制作沙拉有很大的发挥创意的空间。

[wɪð] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [teɪst] [ænd; ənd] [ˈpeɪnzteɪkɪŋ] [keə(r)] , [məʊst] [əˈtræktɪv] ,

With	a	little	taste	and	painstaking	care	,	most	attractive	,
和	一个	小的	品尝	和	费尽心力	关心	,	最多	吸引人的	,

只要稍加品味和精心照料，就非常吸引人。

[ænd; ənd] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ˈhəʊlsəm] [ˈdɪʃɪz] [meɪ] [biː; bi] [əˈrɪdʒɪneɪtɪd] . { [faɪv] }

and	at	the	same	time	wholesome	dishes	may	be	originated	.	{	5	}
和	在	这	相同的	时间	健康	菜肴	可能	是	起源于	.	{	5	}

同时，也可以由此创造出有益健康的菜肴。{5}

[ɪmˈpɔːt(ə)nt] [ˈpɔɪntəz] .

Important	Pointers	.
重要的	指针	.

重要提示。

[ɒv; əv] [kɔːs] [ˈəʊnli] [ðə; ði] [fɹˈɛʃəst] [ænd; ənd] [best] [məˈtɪəriəlz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈrekən] [ɪn] [ðiːz] [ˈresəpɪz] .

Of	course	only	the	freshest	and	best	materials	are	reckoned	in	these	recipes	.
的	课程	仅有的	这	最新鲜的	和	最好的	材料	是	估计	在	这些	食谱	.

当然，这些食谱中只选用最新鲜、最好的食材。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ə; eɪ] [misˈteik] [tuː; tə] [θɪŋk] [ðə; ði] [ˈmɪksɪŋ] [wɪl] [haɪd] [ðə; ði] [ˈkwɒləti] .

It	is	a	mistake	to	think	the	mixing	will	hide	the	quality	.
它	是	一个	错误	到	思考	这	混合	将要	隐藏	这	质量	.

认为混合可以掩盖原有品质是错误的。

[ˈletɪs] , [ˈendaɪv; ˈendɪv] , [ˈseləri] , [ænd; ənd] [ɔːl] [ˈsæləd] [griːnz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [məʊst] [ˈkeəfəli] [wɒʃt]

Lettuce	,	endive	,	celery	,	and	all	salad	greens	should	be	most	carefully	washed
莴苣	,	苣荬菜	,	芹菜	,	和	全部	沙拉	青菜	应该	是	最多	小心	洗过

,

,

,

生菜、菊苣、芹菜和所有沙拉蔬菜都应该仔细清洗。

[krisp] [wʌn] [ˈaʊə(r)] [ɪn] [aɪs] [ˈwɔːtə(r)] ,

crisped	one	hour	in	ice	water	,
酥脆	一	小时	在	冰	水	,

放入冰水中浸泡一小时至酥脆

[pʊt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [tʃiːz] [klɒθ] [bæg] [ænd; ənd] [kept] [nɪə(r)] [ðə; ði] [aɪs] [ʌnˈtɪl] [ˈniːdɪd] ;

put	into	a	cheese	cloth	bag	and	kept	near	the	ice	until	needed	;
放	进入	一个	奶酪	布	包	和	保留	靠近	这	冰	直到	需要	;

装入纱布袋中，放在冰块附近备用；

[ɔː(r)] , [ʃeɪk] [ˈdʒentli] , [pʊt] [ˈɪntuː] [ə; eɪ] [ˈkʌvəd] [stəʊn] [dʒɑː(r)] [ænd; ənd] [set] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] .

or	,	shake	gently	,	put	into	a	covered	stone	jar	and	set	in	cool	place	.
或者	,	摇	轻轻地	,	放	进入	一个	涵盖	石头	罐	和	放	在	凉爽的	地方	.

或者，轻轻摇晃，放入带盖的石罐中，放在阴凉处。

[ˈkʌvə(r)] [dʒɑː(r)] [wɪð] [klɒθ] [bɪˈfɔː(r)] [ˈpʊtɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] .

Cover	jar	with	cloth	before	putting	on	the	top	.
覆盖	罐	和	布	前	推杆	在	这	顶部	.

盖上盖子之前，先用布盖住罐子。

[ɔ:l]['sæləd][mə'tɪərɪəlz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['θʌrəli] [kəʊld][ænd; ənd]['sælədz][kept][kəʊld][ʌn'tɪl] [sɜ:vd] .

All	salad	materials	should	be	thoroughly	cold	and	salads	kept	cold	until	served	.
全部	沙拉	材料	应该	是	彻底	寒冷的	和	沙拉	保留	寒冷的	直到	服务	.

所有沙拉食材都应彻底冷藏，沙拉也应保持冷藏状态直至食用。

[pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz][kæn; kən][bi:; bi] [krækt] ['i:zəli] [ænd; ənd] [mi:ts] ['gɒtn] [aʊt] [həʊl] [ɪf] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]

Pecans	can	be	cracked	easily	and	meats	gotten	out	whole	if	they	are
山核桃	能	是	裂纹	容易地	和	肉类	获得	出去	所有的	如果	他们	是

['skɔ:ldɪd][ænd; ənd][left][ɪn][ðə; ðɪ][hɒt]['wɔ:tə(r)][ə; eɪ][fju:] ['moments] ;

scalded	and	left	in	the	hot	water	a	few	moments	;
烫伤	和	左边	在	这	热的	水	一个	很少	时刻	;

如果将山核桃用热水烫一下，然后在热水中浸泡片刻，就可以很容易地将山核桃敲开，并将肉完整地取出；

[kræk] ['leŋθwaɪz] .

crack	lengthwise	.
裂缝	纵向	.

纵向裂纹。

[skɔ:ld][nʌt] [mi:ts] [tu:; tə] [blɑ:ntʃ] .

Scald	nut	meats	to	blanch	.
烫伤	坚果	肉类	到	焯水	.

将坚果仁用沸水焯一下。

[du:; də][nɒt][bi:; bi][ə'freɪd][tu:; tə][ju:z] [red] ['pepə(r)][ɪn]['sælədz] .

Do	not	be	afraid	to	use	red	pepper	in	salads	.
做	不是	是	害怕的	到	使用	红色的	胡椒	在	沙拉	.

不要害怕在沙拉中使用红辣椒。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['həʊlsəm] [ænd; ənd]['ɒf(ə)n] [prɪ'vents] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['bi:ɪŋ] [ˌɪndɪ'dʒestəbl] .

It	is	wholesome	and	often	prevents	them	from	being	indigestible	.
它	是	健康	和	经常	阻止	他们	从	存在	难以消化的	.

它有益健康，而且通常能防止食物难以消化。

['sælədz][ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi] [mɪkst] ['eni][lɒŋgə(r)][bɪ'fɔ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] [ðæn; ðən] ['æbsəlu:tli] ['nesəsəri] .

Salads	should	not	be	mixed	any	longer	before	serving	than	absolutely	necessary	.
沙拉	应该	不是	是	混合	任何	更长	前	服务	比	绝对地	必要的	.

沙拉在食用前不应搅拌过久。

['ʌnjənz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [slaɪst] [ænd; ənd] [səʊkt] [æt; ət] [li:st] [wʌn]['aʊə(r)][ɪn][aɪs]['wɔ:tə(r)][bɪ'fɔ:(r)]['ju:zɪŋ]

Onions	should	be	sliced	and	soaked	at	least	one	hour	in	ice	water	before	using
洋葱	应该	是	切片	和	浸泡过	在	至少	一	小时	在	冰	水	前	使用

[fɔ:(r); fə(r)]['sælədz] .

for	salads	.
为了	沙拉	.

洋葱切片后，应在冰水中浸泡至少一个小时再用于沙拉。

[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)]['maɪldə(r)][ænd; ənd][nɒt][səʊ][ept][tu:; tə] [ˌdɪsə'gri:] [wɪð] [wʌn] .

They	are	milder	and	not	so	apt	to	disagree	with	one	.
他们	是	较温和	和	不是	所以	易于	到	不同意	和	一	.

他们性格比较温和，不太容易与人意见相左。

['kju:kʌmbəz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [slaɪst] ['θɪnli] [ænd; ənd] [krisp] [ɪn][aɪs]['wɔ:tə(r)][wʌn]['aʊə(r)][bɪ'fɔ:(r)] ['i:tɪŋ] .

Cucumbers	should	be	sliced	thinly	and	crisped	in	ice	water	one	hour	before	eating	.
黄瓜	应该	是	切片	薄薄的	和	酥脆	在	冰	水	一	小时	前	吃	.

黄瓜应切成薄片，并在食用前一小时放入冰水中浸泡至脆嫩。

[ˌaɪ 'ti:] [meɪks] [ðem; ðəm][mɔ:(r)] ['həʊlsəm] .

It	makes	them	more	wholesome	.
它	制作	他们	更多的	健康	.

这让他们更健康。

[let] [ðə; ði][hændz] [kʌm] [ɪn]['kɒntækt] [wɪð] ['sæləʊz][æz; əz]['lɪt(ə)l][æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .

Let	the	hands	come	in	contact	with	salads	as	little	as	possible	.
让	这	双手	来	在	接触	和	沙拉	作为	小的	作为	可能的	.

尽量减少双手与沙拉的接触。

[juːz] [fɔːk] [ænd; ənd] [spuːn] { [sɪks] }

Use	fork	and	spoon	{	6	}
使用	叉	和	勺子	{	6	}

使用叉子和勺子{6}

[fɔː(r); fə(r)]['mɪksɪŋ] ['dresɪŋz] [ænd; ənd] ['tɒsɪŋ] ['sæləʊz][tə'geðə(r)] .

for	mixing	dressings	and	tossing	salads	together	.
为了	混合	敷料	和	抛掷	沙拉	一起	.

用于混合沙拉酱和拌沙拉。

[wen] [kən'viːniənt] [meɪk] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][mɪks]['sæləd][æt; ət][ðə; ði]['teɪb(ə)l] .

When	convenient	make	French	dressing	and	mix	salad	at	the	table	.
什么时候	方便的	制作	法语	敷料	和	混合	沙拉	在	这	桌子	.

方便的时候，可以在餐桌上制作法式沙拉酱并拌匀沙拉。

[ə; eɪ] [smɔːl] [lʌmp] [ɒv; əv][aɪs][pʊt]['ɪntuː] [frentʃ] ['dresɪŋ] [waɪl] ['biːɪŋ] [meɪd] [kiːps] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl]

A	small	lump	of	ice	put	into	French	dressing	while	being	made	keeps	it	cool
一个	小的	块	的	冰	放	进入	法语	敷料	尽管	存在	制成	保持	它	凉爽的

[ænd; ənd] [meɪks] [ˌaɪ 'tiː]['maɪldə(r)] .

and	makes	it	milder	.
和	制作	它	较温和	.

在制作法式沙拉酱时加入一小块冰块，可以保持沙拉酱的凉爽，使其味道更温和。

[ə; eɪ]['taɪni] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [ɪm'pruːvz] [məʊst]['sæləʊz] .

A	tiny	pinch	of	sugar	improves	most	salads	.
一个	微小的	捏	的	糖	改善	最多	沙拉	.

一点点糖就能让大多数沙拉更美味。

[ðə; ði]['siːkrət][ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [ˌmeɪə'neɪz] [ðæt] [wɪl] [nɒt]['kɜːd(ə)l][ɪz][ɪn]['juːzɪŋ] ['pɜːfɪktli] [freʃ] [egz]

The	secret	of	making	mayonnaise	that	will	not	curdle	is	in	using	perfectly	fresh	eggs
这	秘密	的	制作	蛋黄酱	那	将要	不是	凝固	是	在	使用	完美	新鲜的	鸡蛋

[ænd; ənd][kəʊld] ,

and	cold	,
和	寒冷的	,

制作不凝固蛋黄酱的秘诀在于使用非常新鲜的鸡蛋和冷藏的食材。

[pjʊə(r)] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .

pure	olive	oil	.
纯的	橄榄	油	.

纯橄榄油。

[keə(r)][ænd; ənd]['dʒʌdʒmənt][ɪz]['ɔːlsəʊ] ['niːdɪd] ; [mə'tɪəriəlz]['dɪfə(r)][ænd; ənd][hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [juːst]

Care	and	judgment	is	also	needed	;	materials	differ	and	have	to	be	used
关心	和	判断	是	还	需要	;	材料	不同	和	有	到	是	用过的

[ə'kɔːdɪŋli] .

accordingly	.
因此	.

此外，还需要谨慎判断；材料各不相同，必须根据具体情况使用。

[stɜː(r)][ɪn][wʌn][də'rekʃ(ə)n] .

Stir	in	one	direction	.
搅拌	在	一	方向	.

朝一个方向搅拌。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [best] [nɒt][tuː; tə][juːz]['sɪlvə(r)][ɔː(r)]['met(ə)l][juː'tens(ə)l][ɪn] ['meɪkɪŋ] ['dresɪŋ] [ɔː(r)][ɪn] ['mɪksɪŋ]

It	is	best	not	to	use	silver	or	metal	utensil	in	making	dressing	or	in	mixing
它	是	最好的	不是	到	使用	银	或者	金属	用具	在	制作	敷料	或者	在	混合

['sælədz] .

salads	.
沙拉	.

制作沙拉酱或拌沙拉时最好不要使用银器或金属器具。

[ðə; ði]['raɪtə(r)]['juːzɪz; 'juːsɪz][æn; ən] ['ɒrɪndʒ] [wʊd] [fɔːk] [ænd; ənd] [spuːn] .

The	writer	uses	an	orange	wood	fork	and	spoon	.
这	作家	用途	一个	橙子	木头	叉	和	勺子	.

作者使用的是橙色木质的叉子和勺子。

[ðə; ði] [wʊd] [ɪz][hɑːd][ænd; ənd] [dʌz] [nɒt][dɪs'kʌlə(r)] .

The	wood	is	hard	and	does	not	discolor	.
这	木头	是	难的	和	做	不是	变色	.

这种木材质地坚硬，不会变色。

[ə; eɪ] ['hevi] [waɪt] ['pɔːsəlɪn] [bəʊl] ['həʊldɪŋ] [ə'baʊt][wʌn] [kwɔːt] [ɪz][ə; eɪ] [kən'viːniənt] [saɪz][ɪn] [wɪtʃ]

A	heavy	white	porcelain	bowl	holding	about	one	quart	is	a	convenient	size	in	which
一个	重的	白色的	瓷	碗	保持	关于	一	夸脱	是	一个	方便的	尺寸	在	哪个

[tuː; tə][mɪks] [ˌmeɪə'neɪz] .

to	mix	mayonnaise	.
到	混合	蛋黄酱	.

一个容量约为一夸脱的厚重白色瓷碗是搅拌蛋黄酱的合适大小。

[skwiːz] ['lemən][ænd; ənd][streɪn][dʒuːs][bɪ'fɔː(r)] [bɪ'gɪnɪŋ] [ˌmeɪə'neɪz] .

Squeeze	lemon	and	strain	juice	before	beginning	mayonnaise	.
挤	柠檬	和	拉紧	汁	前	开始	蛋黄酱	.

制作蛋黄酱前，先挤出柠檬汁并过滤。

[wen] [ˌmeɪə'neɪz] ['luːsən] [ɔː(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə]['kɜːd(ə)l] , [pʊt][ɪn][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] ,

When	mayonnaise	loosens	or	begins	to	curdle	,	put	in	a	pinch	of	corn	starch	,
什么时候	蛋黄酱	松动	或者	开始	到	凝固	,	放	在	一个	捏	的	玉米	淀粉	,

当蛋黄酱变稀或开始凝结时，加入一小撮玉米淀粉。

[ɔː(r)] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] ['seprəts] ['ɑːftə(r)] ['meɪkɪŋ] ,

or	if	it	separates	after	making	,
或者	如果	它	分离	后	制作	,

或者如果制成后出现分离，

[pʊt][æn; ən] [eg] [jəʊk]['ɪntuː][ə; eɪ] [freʃ] [bəʊl] [ænd; ənd]['grædʒuəli][stɜː(r)] [ˌmeɪə'neɪz] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

put	an	egg	yolk	into	a	fresh	bowl	and	gradually	stir	mayonnaise	into	it	.
放	一个	蛋	蛋黄	进入	一个	新鲜的	碗	和	逐步地	搅拌	蛋黄酱	进入	它	.

将一个蛋黄放入一个干净的碗中，然后慢慢地将蛋黄酱搅拌进去。

[ðə; ði]['raɪtə(r)]['nevə(r)]['juːzɪz; 'juːsɪz] [kriːm] [ɪn][ˌkɒmbɪ'neɪʃ(ə)n] [wɪð] ['sæləd] ['dresɪŋz] ,

The	writer	never	uses	cream	in	combination	with	salad	dressings	,
这	作家	绝不	用途	奶油	在	组合	和	沙拉	敷料	,

作者从不在沙拉酱中使用奶油。

[frɒm; frəm][ðə; ði][fækt] [ðæt] ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)]['kɜːd(ə)l] [kriːm] .

from	the	fact	that	lemon	juice	and	vinegar	curdle	cream	.
从	这	事实	那	柠檬	汁	和	醋	凝固	奶油	.

因为柠檬汁和醋会使奶油凝结。

[ðə; ði][dɪ'zaɪəd] ['kwɒntəti][ɒv; əv][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] ['sʌbstɪtjuːt] : [wʌn] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv]

The	desired	quantity	of	the	following	is	a	good	substitute	:	one	teacupful	of
这	想要的	数量	的	这	下列的	是	一个	好的	代替	:	一	一杯茶	的

[freʃ] ,

fresh	,
新鲜的	,

以下物品的适量替代品是：一杯新鲜茶叶，

[rɪtʃ] , [swiːt] [mɪlk] ['θɪkənd] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] { ['sɛvən] }
rich , sweet milk thickened with one teaspoonful { 7 }
富有的 , 甜的 牛奶 增稠 和 一 一茶匙 { 7 }

浓稠香甜的牛奶，加入一茶匙{7}增稠

[ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] ;
of corn starch cooked in a double boiler ;
的 玉米 淀粉 煮熟 在 一个 双倍的 锅炉 ;

用双层蒸锅烹制的玉米淀粉；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
when it begins to thicken add one teaspoonful of butter .
什么时候 它 开始 到 加厚 添加 一 一茶匙 的 黄油 .

当酱汁开始变稠时，加入一茶匙黄油。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] ,
When it is the consistency of thick cream , remove from fire ,
什么时候 它 是 这 一致性 的 厚的 奶油 , 消除 从 火 ,

当它变得像浓稠的奶油一样时，就关火了。

[biːt] [wel] [ænd; ənd] [pʊt] [nɪə(r)][aɪs] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .
beat well and put near ice until needed .
打 出色地 和 放 靠近 冰 直到 需要 .

充分搅拌后放在冰块附近备用。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [rɪ'fɜːd] [tuː; tə][ɪn] [ðiːz] ['resəpɪz][æz; əz] [kriːm] ['sʌbstɪtjuːt] .
It will be referred to in these recipes as Cream Substitute .
它 将要 是 指 到 在 这些 食谱 作为 奶油 代替 .

在这些食谱中，它将被称为奶油替代品。

[wen] [kænd] [miːts] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)]['sælədz] ,
When canned meats are used for salads ,
什么时候 罐装 肉类 是 用过的 为了 沙拉 ,

当罐装肉类用于沙拉时，

[ðə; ði][kæn; kən][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['əʊpənd][æt; ət] [liːst] [hɑːf]['aʊə(r)][bɪ'fɔː(r)]['juːzɪŋ] , [miːt] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ]
the can should be opened at least half hour before using , meat placed in a
['pɔːsəlɪn] ,
porcelain ,
瓷 ,

罐头至少应在使用前半小时打开，肉应放入瓷器中。

[glɑːs] [ɔː(r)]['tʃaɪnə] [bəʊl] [ænd; ənd] ['θʌrəli] ['eəreɪtɪd] .
glass or china bowl and thoroughly aerated .
玻璃 或者 中国 碗 和 彻底 充气 .

用玻璃或瓷碗盛装，并充分搅拌。

['letɪs] [ɪz][səʊ] ['sʌkjələnt] [ænd; ənd] ['iːzi] [tuː; tə] [bruːz] [ðæt] ['breɪkɪŋ] [ɔː(r)] ['pʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]
Lettuce is so succulent and easy to bruise that breaking or pulling it to
莴苣 是 所以 多肉植物 和 简单的 到 挫伤 那 打破 或者 拉 它 到
['piːsɪz] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] [ɪz][ə; eɪ][mɔː(r)] ['delɪkət] [wei] [ðæn; ðən] ['kʌtɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] [naɪf] .
pieces with the fingers is a more delicate way than cutting with a knife .
件 和 这 手指 是 一个 更多的 精美的 方式 比 切割 和 一个 刀 .

生菜汁水丰富，容易碰伤，用手指掰开或撕碎比用刀切要轻柔得多。

['sælədz][ʃʊd; ʃəd]['nevə(r)][biː; bi]['saʊə(r)][bʌt; bət][səʊ] ['delɪkətli] ['blendɪd] [ðæt] [nəʊ] ['siːzənɪŋ]
Salads should never be sour but so delicately blended that no seasoning
沙拉 应该 绝不 是 酸的 但 所以 轻柔地 混合 那 不 调料
[pri'dɔmineit] .
predominates .
占主导地位 .

沙拉绝不应该酸，而应该各种食材搭配得恰到好处，不让任何一种调味料的味道过于突出。

“ [dɪs'trʌst] [ðə; ði] ['kɒndɪmənt] [ðæt] [baɪts] [tuː] [suːn] .
“ **Distrust the condiment that bites too soon .**
“ 怀疑 这 调味品 那 咬 也 很快 .

“不要相信那些过早尝到苦味的调味品。”

” [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['klærət] ['ædɪd] [tuː; tə][pleɪn] [ˌmeɪə'neɪz] [ɪz]['veri] [naɪs][fɔː(r); fə(r)][fruːt]['sæləʤ] .
” **A little claret added to Plain Mayonnaise is very nice for fruit salads .**
” 一个 小的 红酒 额外 到 清楚的 蛋黄酱 是 非常 好的 为了 水果 沙拉 .

“在原味蛋黄酱中加入少许红葡萄酒，做成水果沙拉味道非常好。”

[bɪ'fɔː(r)] ['meɪkɪŋ] ['sænwɪʧ] , [bred] [meɪ] [biː; bi] [piːld] , [ɔː(r)][ɔːl] [krʌst]['teɪkən] [ɒf] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri]
Before making sandwiches , bread may be peeled , or all crust taken off with a very
前 制作 三明治 , 面包 可能 是 去皮 , 或者 全部 地壳 已采取 离开 和 一个 非常
[ʃɑːp] [naɪf] .
sharp knife .
锋利的 刀 .

制作三明治之前，可以先将面包削皮，或者用非常锋利的刀将面包皮全部削掉。

['slaɪtli] [melt] ['bʌtə(r)] [bɪ'fɔː(r)] ['spredɪŋ] [ɒn] [bred] [fɔː(r); fə(r)] ['sænwɪtʃz] .
Slightly melt butter before spreading on bread for sandwiches .
轻微地 熔化 黄油 前 传播 在 面包 为了 三明治 .

做三明治时，先将黄油稍微融化，再涂抹在面包上。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə] [spred] ['bʌtə(r)][ɒn][end][ɒv; əv][ləʊf] [bɪ'fɔː(r)] ['slaɪsɪŋ][fɔː(r); fə(r)] ['sænwɪtʃz] .
It is best to spread butter on end of loaf before slicing for sandwiches .
它 是 最好的 到 传播 黄油 在 结尾 的 面包 前 切片 为了 三明治 .

做三明治时，最好在面包的一端涂上黄油，然后再切片。

[juːz] ['veri] [ʃɑːp] [naɪf] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌtɪŋ] [bred] .
Use very sharp knife for cutting bread .
使用 非常 锋利的 刀 为了 切割 面包 .

切面包时要用非常锋利的刀。

[æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] [tiː] [kʌp] , ['lev(ə)l] [fʊl] ,
An ordinary tea cup , level full ,
一个 普通的 茶 杯子 , 等级 满的 ,

一个普通的茶杯，茶水已满。

['raʊndɪd] ['teɪb(ə)l] [spuːn] [ænd; ənd] [tiː] [spuːn] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['meʒərɪŋ] [ðiːz] ['resəpɪz] . {
rounded table spoon and tea spoon are used for measuring these recipes . {
圆润 桌子 勺子 和 茶 勺子 是 用过的 为了 测量 这些 食谱 . {
[eit] } { [naɪn] }
8 } { 9 }
8 } { 9 }

这些食谱中使用的是圆勺和茶匙。{8}{9}

['sæləd] ['dresɪŋz] .
Salad Dressings .
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

[kʊkt] ['jeləʊ] ['sæləd] ['dresɪŋ] .
COOKED YELLOW SALAD DRESSING .
煮熟 黄色的 沙拉 敷料 .

熟制黄色沙拉酱。

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , [wʌn][skænt] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn][hɑːf] ['tiːspuːnfʊl]
Three tablespoonfuls of vinegar , one scant teaspoonful of salt , one half teaspoonful
三 汤匙 的 醋 , 一 稀少 一茶匙 的 盐 , 一 一半 一茶匙
['mʌstəd] ,
mustard ,
芥末 ,

三汤匙醋，一小茶匙盐，半茶匙芥末，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['ʃʊgə(r)] , [waɪt] [ænd; ənd] [red] ['pepə(r)] [tuː; tə] [meɪk] ['rɑːðə(r)] [hɒt] ;

one	teaspoonful	sugar	,	white	and	red	pepper	to	make	rather	hot	;
一	一茶匙	糖	,	白色的	和	红色的	胡椒	到	制作	相当	热的	;

一茶匙糖，白胡椒粉和红胡椒粉，使其略带辣味；

[kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] [ænd; ənd] [wen] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [hɑːf] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .

cook	in	double	boiler	and	when	hot	add	one	half	teacup	of	butter	.
厨师	在	双倍的	锅炉	和	什么时候	热的	添加	一	一半	茶碗	的	黄油	.

用双层蒸锅烹煮，热后加入半茶杯黄油。

[wen] ['bʌtə(r)] [ɪz] ['meltɪd] [stɜː(r)] [ɪn] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [wel] ['biːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə]

When	butter	is	melted	stir	in	yolks	of	three	well	beaten	eggs	and	continue	to
什么时候	黄油	是	融化	搅拌	在	蛋黄	的	三	出色地	被打败	鸡蛋	和	继续	到

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [θɪk] [kriːm] .

stir	until	mixture	is	the	consistency	of	thick	cream	.
搅拌	直到	混合物	是	这	一致性	的	厚的	奶油	.

黄油融化后，加入三个打散的蛋黄，继续搅拌，直到混合物达到浓稠奶油的稠度。

[teɪk] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] , [biːt] [wel] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [aɪs] .

Take	from	fire	,	beat	well	and	put	on	ice	.
拿	从	火	,	打	出色地	和	放	在	冰	.

从火上取下，充分搅拌，然后放在冰上。

[wen] ['θʌrəli] [tʃɪld] , [fəʊld] [ɪn] [ðə; ði] [wel] ['biːt(ə)n] [waɪt] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] .

When	thoroughly	chilled	,	fold	in	the	well	beaten	white	of	an	egg	.
什么时候	彻底	冷藏	,	折叠	在	这	出色地	被打败	白色的	的	一个	蛋	.

彻底冷却后，拌入打发的蛋白。

[kʊkt] [waɪt] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

COOKED	WHITE	SALAD	DRESSING	.
煮熟	白色的	沙拉	敷料	.

熟制白沙拉酱。

[wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [freʃ] , [rɪtʃ] , [swiːt] [mɪlk] .

One	cup	of	fresh	,	rich	,	sweet	milk	.
一	杯子	的	新鲜的	,	富有的	,	甜的	牛奶	.

一杯新鲜、浓郁、香甜的牛奶。

['θɪkən] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

Thicken	with	one	teaspoonful	of	corn	starch	and	cook	in	a	double	boiler	.
加厚	和	一	一茶匙	的	玉米	淀粉	和	厨师	在	一个	双倍的	锅炉	.

加入一茶匙玉米淀粉勾芡，隔水煮熟。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [æz; əz]

When	it	begins	to	thicken	add	one	tablespoonful	of	butter	,	stirring	until	as
什么时候	它	开始	到	加厚	添加	一	一汤匙	的	黄油	,	搅拌	直到	作为

[θɪk] [æz; əz] ['hevi] [kriːm] .

thick	as	heavy	cream	.
厚的	作为	重的	奶油	.

当它开始变稠时，加入一汤匙黄油，搅拌至浓稠如浓奶油。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [tuː]

Remove	from	fire	and	add	one	half	teaspoonful	of	salt	,	two
消除	从	火	和	添加	一	一半	一茶匙	的	盐	,	二

['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] ,

tablespoonfuls	of	tarragon	vinegar	,
汤匙	的	龙蒿	醋	,

从火上移开，加入半茶匙盐、两汤匙龙蒿醋。

[waɪt] ['pepə(r)] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

white	pepper	to	taste	and	beat	until	smooth	.
白色的	胡椒	到	品尝	和	打	直到	光滑的	.

加白胡椒粉调味，搅拌至顺滑。

[wen] [kəʊld][fəʊld][ɪn][wʌn] [eg] [waɪt] , [wel] ['biːt(ə)n] .
When cold fold in one egg white , well beaten .
什么时候 寒冷的 折叠 在 一 蛋 白色的 , 出色地 被打败 .

冷却后，拌入一个打发的蛋清。

['lemən] ['dresɪŋ] .
LEMON DRESSING .
柠檬 敷料 .

柠檬酱。

[wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] [wel] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [waɪt] ['pepə(r)] ,
One - half teaspoonful of salt well sprinkled with white pepper ,
一 - 一半 一茶匙 的 盐 出色地 撒上 和 白色的 胡椒 ,

半茶匙盐，撒上适量白胡椒粉，

[θriː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd][ðə; ðiː][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['leмən] ['biːt(ə)n]
three tablespoonfuls of olive oil and the juice of half a lemon beaten
三 汤匙 的 橄榄 油 和 这 汁 的 一半 一个 柠檬 被打败
[ɔːl'tɜːnətli] [ʌn'tɪl] [θɪk] . { - }
alternately until thick . { 10 }
交替 直到 厚的 . { - }

将三汤匙橄榄油和半个柠檬的汁交替搅拌至浓稠。{10}

[frentʃ] ['dresɪŋ] .
FRENCH DRESSING .
法语 敷料 .

法式沙拉酱。

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [tə'bæskəʊ] [ɔː(r)] [keɪ'en] [ænd; ənd] [blæk] ['pepə(r)][tuː; tə] [teɪst] ;
One teaspoonful of salt , tabasco or cayenne and black pepper to taste ;
一 一茶匙 的 盐 , 塔巴斯科辣椒酱 或者 辣椒 和 黑色的 胡椒 到 品尝 ;

一茶匙盐，适量塔巴斯科辣椒酱或卡宴辣椒酱和黑胡椒粉；

[wʌn][hɑːf][kʌp][ɒv; əv][kəʊld] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
one half cup of cold olive oil , one and one - half tablespoonfuls of vinegar .
一 一半 杯子 的 寒冷的 橄榄 油 , 一 和 一 - 一半 汤匙 的 醋 .

半杯冷橄榄油，一汤匙半醋。

[stɜː(r)][ɔɪl][ænd; ənd]['vɪnɪgə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] ['ɪntuː][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] [wɪð] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] [wʊd] [fɔːk]
Stir oil and vinegar alternately into salt and pepper with an orange wood fork
搅拌 油 和 醋 交替 进入 盐 和 胡椒 和 一个 橙子 木头 叉
[ʌn'tɪl] [θɪk] .
until thick .
直到 厚的 .

用橙木叉将油和醋交替加入盐和胡椒粉中搅拌至浓稠。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[ɪn'sted] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , ['beɪkən] [griːs] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] [juːst] .
Instead of olive oil , bacon grease is sometimes used .
反而 的 橄榄 油 , 熏肉 润滑脂 是 有时 用过的 .

有时会用培根油代替橄榄油。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] [kɔːld] ['dʒɜːmən] ['dresɪŋ] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
It is then called German dressing instead of French dressing .
它 是 然后 称为 德语 敷料 反而 的 法语 敷料 .

这样一来，它就被称为德式沙拉酱，而不是法式沙拉酱。

[nʌt] ['dresɪŋ] .
NUT DRESSING .
坚果 敷料 .

坚果酱。

[paʊnd] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ['piːkən] [miːts] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] ,
Pound into a smooth paste pecan meats and mix with French dressing ,
磅 进入 一个 光滑的 粘贴 胡桃 肉类 和 混合 和 法语 敷料 ,

将山核桃仁捣成细腻的糊状，与法式沙拉酱混合。

[ɔː(r)][mɪks] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
or mix peanut butter with French dressing .
或者 混合 花生 黄油 和 法语 敷料 .

或者将花生酱与法式沙拉酱混合。

[naɪs] [tuː; tə] [sɜːv] ['əʊvə(r)] [pleɪn] ['letɪs] .
Nice to serve over plain lettuce .
好的 到 服务 超过 清楚的 莴苣 .

搭配生菜食用味道很棒。

[ˌmeɪə'neɪz] , [pleɪn] .
MAYONNAISE , PLAIN .
蛋黄酱 , 清楚的 .

原味蛋黄酱。

[pʊt] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt]['ɪntuː][ə; eɪ][kəʊld] [bəʊl] [ænd; ənd]
Put yolks of two eggs and one teaspoonful of salt into a cold bowl and
放 蛋黄 的 二 鸡蛋 和 一 一茶匙 的 盐 进入 一个 寒冷的 碗 和
[stɜː(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] [wɪð] [æn; ən] ['ɒrɪndʒ] [wʊd] [fɔːk] ;
stir until smooth with an orange wood fork ;
搅拌 直到 光滑的 和 一个 橙子 木头 叉 ;

将两个蛋黄和一茶匙盐放入冷碗中，用橙木叉搅拌至顺滑；

['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][kəʊld] ['ɒlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] [ɔːl'tɜːnətli] [ʌn'tɪl][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf]
gradually add cold olive oil and lemon juice alternately until one and one - half
逐步地 添加 寒冷的 橄榄 油 和 柠檬 汁 交替 直到 一 和 一 - 一半
[kʌps][ɒv; əv][ɔɪl][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] [smɔːl] ['lemən][hæv; həv] [biːn] [juːst] .
cups of oil and the juice of one small lemon have been used .
杯子 的 油 和 这 汁 的 一 小的 柠檬 有 到过 用过的 .

逐渐交替加入冷橄榄油和柠檬汁，直到用完一杯半油和一个小柠檬的汁。

['siːz(ə)n] [wɪð] [tə'bæskəʊ] [tuː; tə] [teɪst] .
Season with Tabasco to taste .
季节 和 塔巴斯科辣椒酱 到 品尝 .

根据口味加入塔巴斯科辣椒酱调味。

[ðɪs] [meɪks] [ə; eɪ] [stɪf] [ˌmeɪə'neɪz] .
This makes a stiff mayonnaise .
这 制作 一个 僵硬的 蛋黄酱 .

这样就能做出比较硬的蛋黄酱。

['laɪtli] [fəʊld]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [eg] [waɪt] ['biːt(ə)n][draɪ] .
Lightly fold into it one egg white beaten dry .
轻轻 折叠 进入 它 一 蛋 白色的 被打败 干燥 .

轻轻地将一个打发干的蛋清拌入其中。

[ɪf] [ə; eɪ]['maɪldə(r)] ['dresɪŋ] [ɪz] [prɪ'fɜːd] , [mɪks][ðə; ði] [ə'bʌv] [wɪð] ['iːkwəl][pɑːt][ɒv; əv] [kriːm]
If a milder dressing is preferred , mix the above with equal part of cream
如果 一个 较温和 敷料 是 首选 , 混合 这 多于 和 平等的 部分 的 奶油
['sʌbstɪtjuːt] .
substitute .
代替 .

如果喜欢口味更淡一些的调味料，可以将上述调料与等量的奶油替代品混合。

[ðɪs] ['resəpi][kæn; kən][biː; bi] ['dʌbld] [ɔː(r)] [hɑːvd] .

This	recipe	can	be	doubled	or	halved	.
这	食谱	能	是	双倍	或者	减半	.

这个食谱的用量可以翻倍或减半。

[ˌmeɪə'neɪz] [nəʊ] . [wʌn] .

MAYONNAISE	No	.	1	.
蛋黄酱	不	.	1	.

蛋黄酱1号。

[tuː] [jəʊk] , [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt] , [dæʃ] [ɒv; əv] ['mʌstəd] , ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] [waɪt] ['pepə(r)] ,

Two	yolks	,	one	-	half	teaspoonful	salt	,	dash	of	mustard	,	sprinkling	of	white	pepper	,
二	蛋黄	,	一	-	一半	一茶匙	盐	,	短跑	的	芥末	,	洒	的	白色的	胡椒	,

[ə; eɪ] { - }

a	{	11	}
一个	{	-	}

两个蛋黄，半茶匙盐，少许芥末，少许白胡椒粉，{11}

[pɪntʃ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sɪks][drɒps][ɒv; əv] [tə'bæskəʊ] .

pinch	of	sugar	and	six	drops	of	Tabasco	.
捏	的	糖	和	六	滴	的	塔巴斯科辣椒酱	.

一小撮糖和六滴塔巴斯科辣椒酱。

[stɜː(r)] ['smuːðli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Stir	smoothly	and	add	,	a	few	drops	at	a	time	,
搅拌	顺利	和	添加	,	一个	很少	滴	在	一个	时间	,

搅拌均匀，然后一次滴加几滴。

[kəʊld] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [keɪks] [ɒn][ðə; ði] [spuːn] .

cold	olive	oil	until	it	is	thick	and	cakes	on	the	spoon	.
寒冷的	橄榄	油	直到	它	是	厚的	和	蛋糕	在	这	勺子	.

将冷橄榄油搅拌至浓稠，用勺子舀起来能凝固成块状。

[θɪn] [wɪð] ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ɔɪl][ænd; ənd]['lemən][dʒuːs] [ɔːl'tɜːnətli] [ʌn'tɪl][wʌn][ænd; ənd]

Thin	with	lemon	juice	and	add	oil	and	lemon	juice	alternately	until	one	and
薄的	和	柠檬	汁	和	添加	油	和	柠檬	汁	交替	直到	一	和

[wʌn] - [hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv][ɔɪl][ænd; ənd][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn] [smɔːl] ['lemən][hæv; həv] [biːn] [juːst] .

one	-	half	cups	of	oil	and	juice	of	one	small	lemon	have	been	used	.
一	-	一半	杯子	的	油	和	汁	的	一	小的	柠檬	有	到过	用过的	.

用柠檬汁稀释，然后交替加入油和柠檬汁，直到用完一杯半油和一个小型柠檬的汁。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] ['ædɪd] .

A	few	drops	of	vinegar	may	also	be	added	.
一个	很少	滴	的	醋	可能	还	是	额外	.

还可以加入几滴醋。

['kʊkɪŋ] [ɔɪl][ɪz] [juːst] [baɪ][sʌm; səm][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .

Cooking	oil	is	used	by	some	in	place	of	olive	oil	.
烹饪	油	是	用过的	经过	一些	在	地方	的	橄榄	油	.

有些人用食用油代替橄榄油。

[ˌmeɪə'neɪz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

MAYONNAISE	No	.	2	.
蛋黄酱	不	.	2	.

蛋黄酱2号。

[jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] , [wʌn] [rɔː] [jəʊk] , [ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]

Yolks	of	two	hard	boiled	eggs	,	one	raw	yolk	,	a	quarter	of	a	teaspoonful	of
蛋黄	的	二	难的	煮沸	鸡蛋	,	一	生的	蛋黄	,	一个	四分之一	的	一个	一茶匙	的

['mʌstəd] ,

mustard	,
芥末	,

两个煮熟鸡蛋的蛋黄，一个生蛋黄，四分之一茶匙芥末酱，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [keɪ'en] [tuː; tə] [teɪst] , [dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['leмən] ,

one	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**cayenne**	**to**	**taste**	**,**	**juice**	**of**	**half**	**a**	**lemon**	**,**
一	一茶匙	的	盐	,	辣椒	到	品尝	,	汁	的	一半	一个	柠檬	,

一茶匙盐，适量辣椒粉，半个柠檬的汁，

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd] [tuː] [kʌps][ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] .

a	**tablespoonful**	**of**	**vinegar**	**and**	**two**	**cups**	**of**	**olive**	**oil**	**.**
一个	一汤匙	的	醋	和	二	杯子	的	橄榄	油	.

一汤匙醋和两杯橄榄油。

[wɜːk] [ðə; ði][ɔɪl][ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] ['grædʒuəli]['ɪntuː][ðə; ði][kəʊld] [jəʊk] [æz; əz][ɪn][pleɪn] [ˌmeɪə'neɪz]

Work	**the**	**oil**	**and**	**seasoning**	**gradually**	**into**	**the**	**cold**	**yolks**	**as**	**in**	**plain**	**mayonnaise**
工作	这	油	和	调料	逐步地	进入	这	寒冷的	蛋黄	作为	在	清楚的	蛋黄酱

.

:

.

将油和调味料像制作普通蛋黄酱一样，逐渐拌入冷蛋黄中。

[ðɪs] ['dresɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [ɪn'kriːst] [ɪn]['kwɒntəti][baɪ] ['ædɪŋ] [kriːm] ['sʌbstɪtjuːt] .

This	**dressing**	**can**	**be**	**increased**	**in**	**quantity**	**by**	**adding**	**cream**	**substitute**	**.**
这	敷料	能	是	增加	在	数量	经过	添加	奶油	代替	.

通过添加奶油替代品可以增加这种调味汁的用量。

[griːn] [ˌmeɪə'neɪz] .

GREEN	**MAYONNAISE**	**.**
绿色的	蛋黄酱	.

绿色蛋黄酱。

[səʊk] [strɪps] [ɒv; əv] [swiːt] , [griːn] ['pepəz] [ɪn] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] [aɪs]['wɔːtə(r)] [tuː] ['aʊəz] .

Soak	**strips**	**of**	**sweet**	**,**	**green**	**peppers**	**in**	**slightly**	**salted**	**ice**	**water**	**two**	**hours**	**.**
浸泡	条状物	的	甜的	,	绿色的	辣椒	在	轻微地	咸的	冰	水	二	小时	.

将切成条状的甜椒浸泡在略带盐味的冰水中两个小时。

[dreɪn] , [tʃɒp] ['faɪnli] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [ænd; ənd][fəʊld]['ɪntuː] [ˌmeɪə'neɪz] .

Drain	**,**	**chop**	**finely**	**with**	**a**	**sharp**	**knife**	**and**	**fold**	**into**	**mayonnaise**	**.**
流走	,	劈	精细地	和	一个	锋利的	刀	和	折叠	进入	蛋黄酱	.

沥干水分，用锋利的刀切碎，拌入蛋黄酱中。

[red] [ˌmeɪə'neɪz] .

RED	**MAYONNAISE**	**.**
红色的	蛋黄酱	.

红色蛋黄酱。

[kʌt] [pɪ'mentəʊ] ['ɪntuː][faɪn] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fəʊld]['ɪntuː] [ˌmeɪə'neɪz] .

Cut	**pimentoes**	**into**	**fine**	**pieces**	**and**	**fold**	**into**	**mayonnaise**	**.**
切	甜椒	进入	美好的	件	和	折叠	进入	蛋黄酱	.

将甜椒切成细丝，拌入蛋黄酱中。

[diːp] ['jeləʊ] [ˌmeɪə'neɪz] .

DEEP	**YELLOW**	**MAYONNAISE**	**.**
深的	黄色的	蛋黄酱	.

深黄色蛋黄酱。

[mæʃ] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] [waɪl] [wɔːm] ,

Mash	**one**	**teaspoonful**	**of**	**butter**	**into**	**the**	**yolks**	**of**	**two**	**hard**	**boiled**	**eggs**	**while**	**warm**	**,**
捣碎	一	一茶匙	的	黄油	进入	这	蛋黄	的	二	难的	煮沸	鸡蛋	尽管	温暖的	,

{ - }

{ 12 }

{ - }

趁热将一茶匙黄油捣碎拌入两个煮熟的鸡蛋的蛋黄中，{12}

[ænd; ənd] [wen] [kəʊld][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði][pleɪn] [ˌmeɪə'neɪz] .
and **when** **cold** **stir** **into** **the** **plain** **mayonnaise** **.**
和 什么时候 寒冷的 搅拌 进入 这 清楚的 蛋黄酱 .

冷却后拌入原味蛋黄酱中。

['rɒkfɔː] ['dresɪŋ] .
ROQUEFORT **DRESSING** **.**
洛克福奶酪 敷料 .

洛克福奶酪酱。

[frentʃ] ['dresɪŋ] [wɪð] ['rɒkfɔː] [tʃiːz] [mæʃt] ['smuːðli] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
French **dressing** **with** **Roquefort** **cheese** **mashed** **smoothly** **into** **it** **.**
法语 敷料 和 罗克福尔 奶酪 捣碎 顺利 进入 它 .

法式沙拉酱中加入捣碎的洛克福奶酪。

['lemən] ['dʒeli] .
LEMON **JELLY** **.**
柠檬 果冻 .

柠檬果冻。

[wʌn] ['pækɪdʒ] [ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn] [səʊkt] [ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf][kʌp]
One **package** **of** **gelatine** **soaked** **in** **one** **cup** **of** **cold** **water** **;** **add** **one** **-** **half** **cup**
一 包裹 的 明胶 浸泡过 在 一 杯子 的 寒冷的 水 ; 添加 一 - 一半 杯子
[ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] ,
of **lemon** **juice** **,**
的 柠檬 汁 ,

将一包明胶浸泡在一杯冷水中；加入半杯柠檬汁，

['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tuː] [ænd; ənd][hɑːf][kʌps][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
tablespoonful **of** **sugar** **and** **two** **and** **half** **cups** **of** **boiling** **water** **.**
一汤匙 的 糖 和 二 和 一半 杯子 的 沸腾 水 .

一汤匙糖和两杯半沸水。

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .
Cook **a** **few** **seconds** **.**
厨师 一个 很少 秒 .

煮几秒钟。

['klærəfaɪ] [wɪð] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː] [egz] . { - }
Clarify **with** **whites** **of** **two** **eggs** **.** **{** **13** **}**
阐明 和 白人 的 二 鸡蛋 . { - }

用两个鸡蛋的蛋白澄清。{13}

['dɪnə(r)] ['sælədz] .
Dinner **Salads** **.**
晚餐 沙拉 .

晚餐沙拉。

['letɪs] [hɑːt] ['sæləd] [nəʊ] . [wʌn] .
LETTUCE **HEART** **SALAD** **No** **.** **1** **.**
莴苣 心 沙拉 不 . 1 .

生菜心沙拉1号。

[liːvz] [ɒv; əv] [smɔːl] ['letɪs] [hɑːts] ['slaɪtli] ['pʊld] [ə'pɑːt] , ['θʌrəli] [wɒʃt] [ænd; ənd] [səʊkt]
Leaves **of** **small** **lettuce** **hearts** **slightly** **pulled** **apart** **,** **thoroughly** **washed** **and** **soaked**
树叶 的 小的 莴苣 心 轻微地 拉 除 , 彻底 洗过 和 浸泡过
[ɪn][aɪs]['wɔːtə(r)][wʌn]['aʊə(r)] .
in **ice** **water** **one** **hour** **.**
在 冰 水 一 小时 .

将小莴苣心的叶子略微掰开，彻底洗净，然后在冰水中浸泡一小时。

[dreɪn] , [dɪp][ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['faɪnli] ['ʃredɪd] ['seləri] [mɪkst] [wɪð]

Drain	,	dip	in	French	dressing	and	sprinkle	with	finely	shredded	celery	mixed	with
流走	,	蘸	在	法语	敷料	和	撒	和	精细地	碎	芹菜	混合	和

[tʃɒpt] [pɪ'mentəʊ] .

chopped	pimentoes	.
切碎	甜椒	.

沥干水分，蘸上法式沙拉酱，撒上切碎的芹菜丝和切碎的甜椒。

[sɜːv] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] [ˌmeɪə'neɪz] , [wʌn][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .

Serve	with	or	without	mayonnaise	,	one	to	each	person	.
服务	和	或者	没有	蛋黄酱	,	一	到	每个	人	.

可搭配蛋黄酱食用，每人一份。

['letɪs] [hɑːt] ['sæləd] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

LETTUCE	HEART	SALAD	No	.	2	.
莴苣	心	沙拉	不	.	2	.

生菜心沙拉2号。

['letɪs] [hɑːts] [prɪ'peəd] [æz; əz] [ə'bʌv] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] ['faɪnli] [tʃɒpt] [nʌt] [miːts]

Lettuce	hearts	prepared	as	above	and	sprinkled	with	finely	chopped	nut	meats
莴苣	心	准备	作为	多于	和	撒上	和	精细地	切碎	坚果	肉类

[ɪn'sted] [ɒv; əv] ['seləri] [ænd; ənd] [pɪ'mentəʊ] .

instead	of	celery	and	pimentoes	.
反而	的	芹菜	和	甜椒	.

将生菜心按上述方法处理，撒上切碎的坚果仁，而不是芹菜和甜椒。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .

Serve	with	mayonnaise	.
服务	和	蛋黄酱	.

佐以蛋黄酱食用。

['letɪs] ['sæləd] .

LETTUCE	SALAD	.
莴苣	沙拉	.

生菜沙拉。

[sɪ'lekt] [ðə; ði] [waɪt] ['ɪnə(r)] [liːvz] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['kæbɪdʒ] [hed] ['letɪs] .

Select	the	white	inner	leaves	of	a	cabbage	head	lettuce	.
选择	这	白色的	内	树叶	的	一个	卷心菜	头	莴苣	.

选择卷心菜生菜内部白色的叶子。

[sɜːv] [ə; eɪ] [fjuː] [liːvz] [ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] [drest] [wɪð] ['rɒkfɔː] ['dresɪŋ] .

Serve	a	few	leaves	on	a	plate	dressed	with	Roquefort	dressing	.
服务	一个	很少	树叶	在	一个	盘子	穿着	和	罗克福尔	敷料	.

将几片叶子放在盘子上，淋上洛克福奶酪酱。

['endaɪv; 'endɪv] ['sæləd] .

ENDIVE	SALAD	.
苣荬菜	沙拉	.

菊苣沙拉。

[pɪk] [wel] [bliːtʃt] ['endaɪv; 'endɪv] [ə'pɑːt] , [wɒʃ] [wel] [ænd; ənd] [krɪsp] [wʌn] - [hɑːf] ['aʊə(r)] [ɪn] [aɪs]

Pick	well	bleached	endive	apart	,	wash	well	and	crisp	one	-	half	hour	in	ice
挑选	出色地	漂白	苣荬菜	除	,	洗	出色地	和	脆	一	-	一半	小时	在	冰

['wɔːtə(r)] .

water	.
水	.

将漂白过的菊苣挑出来，洗净，在冰水中浸泡半小时使其脆嫩。

[ʃeɪk] [ænd; ənd] ['mærɪneɪt] [ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] .

Shake	and	marinate	in	French	dressing	.
摇	和	腌制	在	法语	敷料	.

摇匀后用法式沙拉酱腌制。

['mæləgə] ['sæləd] .
MALAGA SALAD .
马拉加 沙拉 .

马拉加沙拉。

[wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑ:p] [naɪf] [slɪt][wʌn][saɪd][ɒv; əv] [lɑ:dʒ] ['mæləgə] [greɪps] ,
With a sharp knife slit one side of large Malaga grapes ,
和 一个 锋利的 刀 缝隙 一 边 的 大的 马拉加 葡萄 ,

用锋利的刀在硕大的马拉加葡萄的一侧划开一道口子，

[teɪk] [aʊt][ðə; ði] [si:d] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [blɑ:ntʃt] ['pi:kən] [mi:ts] .
take out the seed and fill with blanched pecan meats .
拿 出去 这 种子 和 充满 和 焯水 胡桃 肉类 .

取出果核，填入焯过的山核桃仁。

[fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [pleɪt] , [pʊt] [tu:] [li:vz] [ɒv; əv] [rəʊ'meɪn] [saɪd][baɪ][saɪd] [pɪntʃt] [tə'geðə(r)] ,
For each plate , put two leaves of romaine side by side pinched together ,
为了 每个 盘子 , 放 二 树叶 的 罗马生菜 边 经过 边 捏 一起 ,

每个盘子里放两片罗马生菜叶，捏在一起，并排放在一起。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [rəʊ] [ɒv; əv] [greɪps] [ɪn] { - }
and a row of grapes in { 14 }
和 一个 排 的 葡萄 在 { - }

以及{14}中的一排葡萄

[i:tʃ] [li:f] [rɪ'zemblɪŋ] ['pi:z] [ɪn][ə; eɪ][pɒd] .
each leaf resembling peas in a pod .
每个 叶子 类似 豌豆 在 一个 荚 .

每片叶子都像豆荚里的豌豆。

[pʊt][wʌn] - [hɑ:f] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [gri:n] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn][ðə; ði][endz][ɒv; əv] [i:tʃ] [li:f] .
Put one - half teaspoonful of Green Mayonnaise on the ends of each leaf .
放 一 - 一半 一茶匙 的 绿色的 蛋黄酱 在 这 结束 的 每个 叶子 .

在每片叶子的末端放上半茶匙绿色蛋黄酱。

[tə'mɑ:təʊ] [kʌps] .
TOMATO CUPS .
番茄 杯子 .

番茄杯。

[lɑ:dʒ] , [fɜ:m] , [kəʊld][tə'mɑ:təʊz] [pi:ld] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪn] ['bleɪdɪd] [ʃɑ:p] [naɪf] ;
Large , firm , cold tomatoes peeled with a thin bladed sharp knife ;
大的 , 公司 , 寒冷的 西红柿 去皮 和 一个 薄的 带刃的 锋利的 刀 ;

用薄刃锋利的刀削去大而结实、冰凉的西红柿的皮；

[sku:p] [aʊt][ðə; ði] ['sentəz] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [tʃɒpt] ['seləri] [ænd; ənd] [nʌts] [mɪkst] [wɪð]
scoop out the centers and fill with chopped celery and nuts mixed with
舀 出去 这 中心 和 充满 和 切碎 芹菜 和 坚果 混合 和
[ˌmeɪə'neɪz] .
mayonnaise .
蛋黄酱 .

挖空中间部分，填入切碎的芹菜和坚果，拌上蛋黄酱。

[sɜ:v] [ɒn] ['letɪs] [li:vz] .
Serve on lettuce leaves .
服务 在 莴苣 树叶 .

盛于生菜叶上。

[ˌævə'kɑ:dəʊ][peə(r)] ['sæləd] .
AVOCADO PEAR SALAD .
牛油果 梨 沙拉 .

牛油果梨沙拉。

[kʌt] [peəz] [ɪn][hɑːf] ['leŋθwaɪz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [siːd] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] ,

Cut	**pears**	**in**	**half**	**lengthwise**	**and**	**remove**	**seed**	**;**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**,**
切	梨	在	一半	纵向	和	消除	种子	;	撒	和	盐	,

将梨纵向切成两半，去除梨核；撒上盐，

['pepə(r)] [ænd; ənd] ['lemən] [ɔː(r)] [laɪm] [dʒuːs] [ænd; ənd] [iːt] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] .

pepper	**and**	**lemon**	**or**	**lime**	**juice**	**and**	**eat**	**with**	**a**	**spoon**	**.**
胡椒	和	柠檬	或者	酸橙	汁	和	吃	和	一个	勺子	.

加入胡椒粉和柠檬或青柠汁，用勺子吃。

[wʌn] - [hɑːf] [tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .

One	**-**	**half**	**to**	**each**	**person**	**.**
一	-	一半	到	每个	人	.

每人一半。

[rəʊ'meɪn] ['sæləd] .

ROMAINE	**SALAD**	**.**
罗马生菜	沙拉	.

罗马生菜沙拉。

[wɒʃ] [rəʊ'meɪn] ['letɪs] [wel] , [krɪsp] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] , [dres] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] [mɪkst] [wɪð]

Wash	**romaine**	**lettuce**	**well**	**,**	**crisp**	**in**	**ice**	**water**	**,**	**dress**	**with**	**French**	**dressing**	**mixed**	**with**
洗	罗马生菜	莴苣	出色地	,	脆	在	冰	水	,	裙子	和	法语	敷料	混合	和

['faɪnli] [tʃɒpt] [pɪ'mentəʊ] .

finely	**chopped**	**pimentoes**	**.**
精细地	切碎	甜椒	.

将罗马生菜洗净，放入冰水中浸泡至脆嫩，淋上法式沙拉酱，拌入切碎的甜椒。

[dres] [æt; ət] ['teɪb(ə)l] .

Dress	**at**	**table**	**.**
裙子	在	桌子	.

餐桌上请穿好衣服。

[bel] ['pepə(r)] ['sæləd] .

BELL	**PEPPER**	**SALAD**	**.**
钟	胡椒	沙拉	.

甜椒沙拉。

['faɪnli] [ʃred] [lɑːdʒ] , [swiːt] [bel] ['pepəz] [ænd; ənd] [səʊk] [wʌn] ['aʊə(r)] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] ; [dreɪn]

Finely	**shred**	**large**	**,**	**sweet**	**bell**	**peppers**	**and**	**soak**	**one**	**hour**	**in**	**ice**	**water**	**;**	**drain**
精细地	撕碎	大的	,	甜的	钟	辣椒	和	浸泡	一	小时	在	冰	水	;	流走

[ænd; ənd] [tʃɒp] [faɪn] .

and	**chop**	**fine**	**.**
和	劈	美好的	.

将大而甜的甜椒切成细丝，浸泡在冰水中一小时；沥干水分，切成细末。

[prɪ'peə(r)] ['endaɪv; 'endɪv] [ɪn] [seɪm] ['mænə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] [tə'geðə(r)] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] [tuː; tə]

Prepare	**endive**	**in**	**same**	**manner**	**and**	**mix**	**together**	**with**	**French**	**dressing**	**to**
准备	苣荬菜	在	相同的	方式	和	混合	一起	和	法语	敷料	到

[wɪtʃ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wʊstəʃə(r)] [ænd; ənd] [tə'bæskəʊ] [sɔːs] [hæv; həv] [biːn] ['ædɪd] .

which	**a**	**little**	**Worcestershire**	**and**	**Tabasco**	**sauce**	**have**	**been**	**added**	**.**
哪个	一个	小的	伍斯特郡	和	塔巴斯科辣椒酱	酱	有	到过	额外	.

用同样的方法处理菊苣，然后与加入少许伍斯特沙司和塔巴斯科辣椒酱的法式沙拉酱混合。

[pʊt] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs] [pv; əv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [fɜːm] [tə'mɑːtəʊ] [pn] [iːtʃ] [pleɪs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl]

Put	**a**	**thin**	**slice**	**of**	**a**	**large**	**firm**	**tomato**	**on**	**each**	**place**	**and**	**a**	**tablespoonful**
放	一个	薄的	片	的	一个	大的	公司	番茄	在	每个	地方	和	一个	一汤匙

[pv; əv] ['sæləd] [pn] [iːtʃ] [slaɪs] .

of	**salad**	**on**	**each**	**slice**	**.**
的	沙拉	在	每个	片	.

在每个盘子上放一片薄薄的大番茄片，再在每片番茄片上放一汤匙沙拉。

[ðɪs] [ɪz]['rɑːðə(r)][ə; eɪ][hɒt]['sæləd][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sə'fais] .

This	is	rather	a	hot	salad	and	a	little	suffices	.
这	是	相当	一个	热的	沙拉	和	一个	小的	足够了	.

这是一道比较辣的沙拉，一点点就够了。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlsəʊ] [gʊd] [wɪð] ['devəld] [kræbz][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] ['lʌntʃən] [ɔː(r)] [brɪdʒ] . { - }

It	is	also	good	with	deviled	crabs	for	a	Luncheon	or	Bridge	.	{	15	}
它	是	还	好的	和	魔鬼	螃蟹	为了	一个	午餐	或者	桥	.	{	-	}

搭配魔鬼蟹也很适合午餐或桥牌聚会。{15}

[ə'spærəgəs] ['sæləd] .

ASPARAGUS	SALAD	.
芦笋	沙拉	.

芦笋沙拉。

[kʊkt] [ə'spærəgəs] [tʃɪld] , [ə; eɪ] [fjuː] [stɔːks] [pʊt] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] ,

Cooked	asparagus	chilled	,	a	few	stalks	put	on	lettuce	leaves	,
煮熟	芦笋	冷藏	,	一个	很少	茎	放	在	莴苣	树叶	,

煮熟的芦笋冷却后，取几根放在生菜叶上。

['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [tʃɒpt] [nʌts] [ænd; ənd] [sɜːvd] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .

sprinkled	with	chopped	nuts	and	served	with	mayonnaise	.
撒上	和	切碎	坚果	和	服务	和	蛋黄酱	.

撒上碎坚果，佐以蛋黄酱。

[strɪŋ] [biːn] ['sæləd] .

STRING	BEAN	SALAD	.
细绳	豆	沙拉	.

四季豆沙拉。

[kəʊld] [strɪŋ] [biːnz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði][əʊld] ['fæʃ(ə)nd] ['sʌðən] [wei] [wɪð]

Cold	string	beans	which	have	been	cooked	in	the	old	fashioned	Southern	way	with
寒冷的	细绳	豆子	哪个	有	到过	煮熟	在	这	老的	造型	南方	方式	和

['beɪkən] ,

bacon	,
熏肉	,

用传统南方方法烹制的凉拌四季豆，配以培根。

[mɪkst] [wɪð] [tʃɒpt] [tə'mɑːtəʊz] , ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] ['kjuːkʌmbəz] [ænd; ənd] [drest] [wɪð] [ə; eɪ]

mixed	with	chopped	tomatoes	,	onions	,	and	cucumbers	and	dressed	with	a
混合	和	切碎	西红柿	,	洋葱	,	和	黄瓜	和	穿着	和	一个

[frentʃ] ['dresɪŋ] .

French	dressing	.
法语	敷料	.

与切碎的西红柿、洋葱和黄瓜混合，并淋上法式沙拉酱。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tə'bæskəʊ] [ænd; ənd] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [tuː; tə] ['dresɪŋ] .

Add	a	little	Tabasco	and	Worcestershire	sauce	to	dressing	.
添加	一个	小的	塔巴斯科辣椒酱	和	伍斯特郡	酱	到	敷料	.

在沙拉酱中加入少许塔巴斯科辣椒酱和伍斯特沙司。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] [ɔː(r)][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒn]['sæləd] [pleɪt] [wɪð] [kɜːld] [raʊnd] ['rædɪʃ] [ɒn]

Serve	on	lettuce	leaves	or	a	tablespoonful	on	salad	plate	with	curled	round	radish	on
服务	在	莴苣	树叶	或者	一个	一汤匙	在	沙拉	盘子	和	卷曲	圆形的	萝卜	在

[saɪd] .

side	.
边	.

可以盛在生菜叶上，或者舀一汤匙放在沙拉盘里，旁边配上卷曲的圆萝卜。

[ɒv; əv] [kɔːs] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['kjuːkʌmbəz] [mʌst; məst] [biː; bi] [səʊkt] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd]

Of	course	the	onions	and	cucumbers	must	be	soaked	in	ice	water	and
的	课程	这	洋葱	和	黄瓜	必须	是	浸泡过	在	冰	水	和

[dreɪnd] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [tuː; tə] ['sæləd] .

drained	before	adding	to	salad	.
排水	前	添加	到	沙拉	.

当然，洋葱和黄瓜必须先用冰水浸泡，沥干水分后再加入沙拉中。

[griːn] [piː] ['sæləd] .

GREEN	PEA	SALAD	.
绿色的	豌豆	沙拉	.

青豆沙拉。

[bɔɪl] ['piːz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [dreɪn] .

Boil	peas	in	salted	water	and	drain	.
熬	豌豆	在	咸的	水	和	流走	.

将豌豆放入盐水中煮熟，沥干水分。

[bɔɪl] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] , [tʃɒp] [ænd; ənd] [dreɪn] .

Boil	mushrooms	in	salted	water	,	chop	and	drain	.
熬	蘑菇	在	咸的	水	,	劈	和	流走	.

将蘑菇放入盐水中煮熟，切碎沥干水分。

[mɪks] ['piːz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [tə'geðə(r)] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] .

Mix	peas	and	mushrooms	together	with	French	dressing	.
混合	豌豆	和	蘑菇	一起	和	法语	敷料	.

将豌豆和蘑菇与法式沙拉酱混合在一起。

[skuːp] [ðə; ði] ['sentə(r)] [aʊt] [ɒv; əv] [fɜːm] [tə'mɑːtəʊz] , [fɪl] [wɪð] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] .

Scoop	the	center	out	of	firm	tomatoes	,	fill	with	the	mixture	and	put	on	lettuce	leaves	.
舀	这	中心	出去	的	公司	西红柿	,	充满	和	这	混合物	和	放	在	莴苣	树叶	.

将结实的番茄挖空，填入馅料，放在生菜叶上。

['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] [fjuː] ['piːz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [red] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn] [tɒp] .

Sprinkle	a	few	peas	around	the	tomatoes	and	put	a	spoonful	of	Red	Mayonnaise	on	top	.
撒	一个	很少	豌豆	大约	这	西红柿	和	放	一个	一勺	的	红色的	蛋黄酱	在	顶部	.

在西红柿周围撒上一些豌豆，再在上面放一勺红蛋黄酱。

['seləri] [stɪk] ['sæləd] [nəʊ] . [wʌn] .

CELERY	STICK	SALAD	No	.	1	.
芹菜	戳	沙拉	不	.	1	.

芹菜条沙拉1号。

[wɒʃ] ['seləri] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] [brʌʃ] , [krɪsp] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [draɪ] .

Wash	celery	well	with	a	brush	,	crisp	in	ice	water	and	dry	.
洗	芹菜	出色地	和	一个	刷子	,	脆	在	冰	水	和	干燥	.

用刷子将芹菜洗净，放入冰水中浸泡至脆，然后晾干。

[sɪ'lekt] [wel] [gruːvd] [stɔːks] , [rɪ'muːv] [strɪŋz] [ɔː(r)] [θredz] ,

Select	well	grooved	stalks	,	remove	strings	or	threads	,
选择	出色地	带槽	茎	,	消除	字符串	或者	线程	,

选择茎秆表面有明显纹路的，去除茎秆上的筋或线头。

[kʌt] [ɪn] ['juːnɪfɔːm] [leŋθs] [ænd; ənd] [fɪl] [gruːvz] [wɪð] [kəʊld] [tə'mɑːtəʊ] ['dʒeli] , [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː]

cut	in	uniform	lengths	and	fill	grooves	with	cold	tomato	jelly	,	just	before	it
切	在	制服	长度	和	充满	凹槽	和	寒冷的	番茄	果冻	,	只是	前	它

['hɑːd(ə)n] .

hardens	.
硬化	.

切成均匀的长度，在冷番茄果冻变硬之前，将果冻填入凹槽中。

[sɜːv] [tuː] [stɔːks] [ɒn] [tuː] [rəʊ'meɪn] ['letɪs] [liːvz] { - }

Serve	two	stalks	on	two	romaine	lettuce	leaves	{	16	}
服务	二	茎	在	二	罗马生菜	莴苣	树叶	{	-	}

将两根茎放在两片罗马生菜叶子上{16}

[wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn] [saɪd] [ɒv; əv] [pleɪt] .

with	a	teaspoonful	of	mayonnaise	on	side	of	plate	.
和	一个	一茶匙	的	蛋黄酱	在	边	的	盘子	.

盘子旁边放一茶匙蛋黄酱。

[iːt] [wɪð] ['fɪŋgəz] , ['dɪpɪŋ] ['seləri] [endz] [ɪn] ['dresɪŋ] .

Eat	with	fingers	,	dipping	celery	ends	in	dressing	.
吃	和	手指	,	浸渍	芹菜	结束	在	敷料	.

用手指蘸着芹菜根吃，蘸着酱汁吃。

['seləri] [stɪk] ['sæləd] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

CELERY	STICK	SALAD	No	.	2	.
芹菜	戳	沙拉	不	.	2	.

芹菜条沙拉2号。

[prɪ'peə(r)] ['seləri] [æz; əz] [ɪn] ['resəpi] [fɔː(r); fə(r)] ['seləri] [stɪk] ['sæləd] [nəʊ] . [wʌn] .

Prepare	celery	as	in	recipe	for	Celery	Stick	Salad	No	.	1	.
准备	芹菜	作为	在	食谱	为了	芹菜	戳	沙拉	不	.	1	.

按照芹菜条沙拉1号的食谱准备芹菜。

[fɪl] [gruːvz] [wɪð] [kriːm] [tʃiːz] [mæʃt] [wɪð] [pɪ'mentəʊ] .

Fill	grooves	with	cream	cheese	mashed	with	pimento	.
充满	凹槽	和	奶油	奶酪	捣碎	和	甜椒	.

将奶油奶酪与甜椒捣碎，填入凹槽中。

[sɜːv] [ɪn] [seɪm] [weɪ] .

Serve	in	same	way	.
服务	在	相同的	方式	.

以同样的方式上菜。

['seləri] ['sæləd] .

CELERY	SALAD	.
芹菜	沙拉	.

芹菜沙拉。

[tʃɒp] [krɪsp] ['seləri] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [blɑːntʃt] , ['brəʊkən] ['piːkən] [miːts] .

Chop	crisp	celery	and	mix	with	blanched	,	broken	pecan	meats	.
劈	脆	芹菜	和	混合	和	焯水	,	破碎的	胡桃	肉类	.

将脆芹菜切碎，与焯过水、掰碎的山核桃仁混合。

[pʊt] [tuː] [rəʊ'meɪn] ['letɪs] [liːvz] [ɒn] [iːtʃ] [pleɪt] , [ænd; ənd] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] ,

Put	two	romaine	lettuce	leaves	on	each	plate	,	and	in	the	middle	,
放	二	罗马生菜	莴苣	树叶	在	每个	盘子	,	和	在	这	中间	,

在每个盘子上放两片罗马生菜叶，中间放上.....

[ə'lɒŋ] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [iːtʃ] [liːf] [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [rəʊ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] ,

along	the	length	of	each	leaf	put	a	little	row	of	the	mixture	,
沿着	这	长度	的	每个	叶子	放	一个	小的	排	的	这	混合物	,

在每片叶子的长度方向上放上一小排混合物，

[wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [striːm] [ɒv; əv] [ˌmeɪəˈneɪz] [ɒn] [tɒp] .

with	a	small	stream	of	mayonnaise	on	top	.
和	一个	小的	溪流	的	蛋黄酱	在	顶部	.

上面淋上少许蛋黄酱。

[təˈmɑːtəʊ] [ˈdʒeli] .

TOMATO	JELLY	.
番茄	果冻	.

番茄果冻。

[mæʃ] [freʃ] [təˈmɑːtəʊz] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [paɪnt] [ænd; ənd] [hɑːf] .

Mash	fresh	tomatoes	through	a	sieve	,	enough	to	make	pint	and	half	.
捣碎	新鲜的	西红柿	通过	一个	筛	,	足够的	到	制作	品脱	和	一半	.

将新鲜番茄捣碎，用筛子过筛，制成一品脱半的量。

[dɪˈzɒlv] [wʌn] [ˈpækɪdʒ] [ɒv; əv] [ˌdʒeləˈtiːn] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [təˈmɑːtəʊz] , [ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [kləʊvz] , [sɔːlt] ,

Dissolve	one	package	of	gelatine	,	add	to	tomatoes	,	season	with	cloves	,	salt	,
溶解	一	包裹	的	明胶	,	添加	到	西红柿	,	季节	和	丁香	,	盐	,

[ˈseləri] [siːd] [ænd; ənd] [waɪt] [ˈpepə(r)] .

celery	seed	and	white	pepper	.
芹菜	种子	和	白色的	胡椒	.

将一包明胶溶解，加入番茄中，用丁香、盐、芹菜籽和白胡椒粉调味。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈsekəndz; sɪˈkɒndz] , [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [ˈfaɪə(r)] , [streɪn] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld] [set]

Boil	a	few	seconds	,	remove	from	fire	,	strain	,	and	when	cold	set
熬	一个	很少	秒	,	消除	从	火	,	拉紧	,	和	什么时候	寒冷的	放

[nɪə(r)] [aɪs] .

near	ice	.
靠近	冰	.

煮沸几秒钟，离火，过滤，冷却后放在冰块旁。

[ˈkjuːkʌmbə(r)] [ˈsæləd] .

CUCUMBER	SALAD	.
黄瓜	沙拉	.

黄瓜沙拉。

[tuː] [lɒŋ] [glɑːs] [haʊs] [ˈkjuːkʌmbəz] [ænd; ənd] [wʌn] [ˈmiːdiəm] [waɪt] [ˈʌnjən] [slaɪst] [ˈθɪnli] [ænd; ənd]

Two	long	glass	house	cucumbers	and	one	medium	white	onion	sliced	thinly	and
二	长的	玻璃	房子	黄瓜	和	一	中等的	白色的	洋葱	切片	薄薄的	和

[səʊkt] [ɪn] [aɪs] [ˈwɔːtə(r)] .

soaked	in	ice	water	.
浸泡过	在	冰	水	.

两根长长的温室黄瓜和一个中等大小的白洋葱切成薄片，浸泡在冰水中。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd] [ˈlaɪtli] [mɪks] [wɪð] [tuː] [kəʊld] ,

Drain	well	and	lightly	mix	with	two	cold	,
流走	出色地	和	轻轻	混合	和	二	寒冷的	,

沥干水分，轻轻与两份冷的混合，

[fɜːm] [təˈmɑːtəʊz] [kʌt] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [ˈɪntuː] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] .

firm	tomatoes	cut	with	a	sharp	knife	into	small	pieces	.
公司	西红柿	切	和	一个	锋利的	刀	进入	小的	件	.

将质地较硬的西红柿用锋利的刀切成小块。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈwʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pleɪn]

Add	a	little	Worcestershire	sauce	and	a	pinch	of	sugar	to	a	plain
添加	一个	小的	伍斯特郡	酱	和	一个	捏	的	糖	到	一个	清楚的

[frentʃ] [ˈdresɪŋ] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈəʊvə(r)] [ˈsæləd] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [ˈletɪs] [liːvz] . { - }

French	dressing	and	pour	over	salad	and	serve	on	lettuce	leaves	.	{	17	}
法语	敷料	和	倒	超过	沙拉	和	服务	在	莴苣	树叶	.	{	-	}

在普通的法式沙拉酱中加入少许伍斯特沙司和一小撮糖，淋在沙拉上，盛在生菜叶上即可食用。{17}

['kɒliflaʊə(r)] ['sæləd] .
CAULIFLOWER SALAD .
菜花 沙拉 .

花椰菜沙拉。

[bɔɪl] ['kɒliflaʊə(r)] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] [ænd; ənd] [dreɪn] .
Boil cauliflower in salted water until tender and drain .
熬 菜花 在 咸的 水 直到 投标 和 流走 .

将花椰菜放入盐水中煮至软烂，沥干水分。

[pʊt] [ə; eɪ] [spreɪ] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [blɒks] [ɒv; əv] [hɑːd] [bɔɪld] [eg] .
Put a spray of it on a lettuce leaf with a few blocks of hard boiled egg .
放 一个 喷 的 它 在 一个 莴苣 叶子 和 一个 很少 积木 的 难的 煮沸 蛋 .

将它喷洒在生菜叶上，再放上几块煮熟的鸡蛋。

[dres] [wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] ['dresɪŋ] .
Dress with a spoonful of mayonnaise dressing .
裙子 和 一个 一勺 的 蛋黄酱 敷料 .

淋上一勺蛋黄酱。

['spɪnɪtʃ] ['sæləd] .
SPINACH SALAD .
菠菜 沙拉 .

菠菜沙拉。

[bɔɪl] ['spɪnɪtʃ] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Boil spinach until tender .
熬 菠菜 直到 投标 .

将菠菜煮至软烂。

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .
Salt and pepper while cooking .
盐 和 胡椒 尽管 烹饪 .

烹饪时加盐和胡椒。

[wen] [dʌn] , [mæʃ] [faɪn] , [dreɪn] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
When done , mash fine , drain , and season with butter .
什么时候 完毕 , 捣碎 美好的 , 流走 , 和 季节 和 黄油 .

煮熟后捣成泥，沥干水分，用黄油调味。

[mɪns] ['kjuːkʌmbə(r)] ['pɪkl] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] [məʊld] [ɪn] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [məʊldz] .
Mince cucumber pickle , add to spinach and mould in individual moulds .
剁碎 黄瓜 泡菜 , 添加 到 菠菜 和 模具 在 个人 模具 .

将腌黄瓜切碎，加入菠菜中，然后分别放入模具中成型。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [bed] [ɒv; əv] [kres] ,
Turn out on a bed of cress ,
转动 出去 在 一个 床 的 豆瓣菜 ,

翻面放在豆瓣菜床上，

[pʊt] ['greɪtɪd] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] [ænd; ənd] [griːn] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn] [tɒp] .
put grated hard boiled eggs around the base and Green Mayonnaise on top .
放 磨碎的 难的 煮沸 鸡蛋 大约 这 根据 和 绿色的 蛋黄酱 在 顶部 .

在饼底周围撒上磨碎的煮鸡蛋，上面放上绿色蛋黄酱。

['rædɪʃ] ['sæləd] .
RADISH SALAD .
萝卜 沙拉 .

萝卜沙拉。

[piːl] [fɜːm] [jʌŋ] ['rædɪʃɪz] , [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] [wʌn] - [hɑːf] ['aʊə(r)]

Peel	firm	young	radishes	,	cut	in	small	pieces	,	and	soak	in	ice	water	one	-	half	hour
果皮	公司	年轻的	萝卜	,	切	在	小的	件	,	和	浸泡	在	冰	水	一	-	一半	小时

.

:

.

将结实的嫩萝卜去皮，切成小块，浸泡在冰水中半小时。

[dreɪn] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] ['brəʊkən] [blɑːntʃt] ['piːkən] [miːts] .

Drain	and	mix	with	broken	blanched	pecan	meats	.
流走	和	混合	和	破碎的	焯水	胡桃	肉类	.

沥干水分，与切碎的焯水山核桃仁混合。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Serve	on	lettuce	with	Mayonnaise	No	.	2	.
服务	在	莴苣	和	蛋黄酱	不	.	2	.

配生菜和2号蛋黄酱食用。

['gɑːnɪʃ] [wɪð] [raʊnd] [red] ['rædɪʃɪz] [slaɪst] [ɪn] [ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv] ['rəʊzɪz] .

Garnish	with	round	red	radishes	sliced	in	the	shape	of	roses	.
装饰	和	圆形的	红色的	萝卜	切片	在	这	形状	的	玫瑰	.

用切成玫瑰花形状的圆形红萝卜片装饰。

['kæbɪdʒ] ['sæləd] .

CABBAGE	SALAD	.
卷心菜	沙拉	.

卷心菜沙拉。

[ðə; ði] [hɑːf] [ɒv; əv] [wʌn] [smɔːl] , [hɑːd] , [waɪt] ['kæbɪdʒ] ['ʃredɪd] ['faɪnli] , [mɪkst] [wɪð] [wʌn] [smɔːl] ,

The	half	of	one	small	,	hard	,	white	cabbage	shredded	finely	,	mixed	with	one	small	,
这	一半	的	一	小的	,	难的	,	白色的	卷心菜	碎	精细地	,	混合	和	一	小的	,

半颗小而硬的白甘蓝，切成细丝，与一颗小的，

[waɪt] ['ʌnjən] [tʃɒpt] [ænd; ənd] [ɔːl] [səʊkt] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] [tuː] ['aʊəz] .

white	onion	chopped	and	all	soaked	in	ice	water	two	hours	.
白色的	洋葱	切碎	和	全部	浸泡过	在	冰	水	二	小时	.

将白洋葱切碎，全部浸泡在冰水中两个小时。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [hɑːf] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['faɪnli] ['ʃredɪd] ['seləri] ; [dʌst] [wɪð]

Drain	well	and	mix	with	half	the	amount	of	finely	shredded	celery	;	dust	with
流走	出色地	和	混合	和	一半	这	数量	的	精细地	碎	芹菜	;	灰尘	和

[keɪ'en] ,

cayenne	,
辣椒	,

沥干水分，与一半量的切碎芹菜混合；撒上辣椒粉。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [dres] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ]

sprinkle	with	a	pinch	of	sugar	and	dress	with	French	dressing	containing	a
撒	和	一个	捏	的	糖	和	裙子	和	法语	敷料	包含	一个

[dæʃ] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .

dash	of	Worcestershire	sauce	.
短跑	的	伍斯特郡	酱	.

撒上一小撮糖，淋上含有少许伍斯特沙司的法式沙拉酱。

[sɜːv] [ɪn] [ə; eɪ] [nest] [ɒv; əv] ['endaɪv; 'endɪv] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [fjuː] [smɔːl] [blɒks] [ɒv; əv] [red] [biːt]

Serve	in	a	nest	of	endive	and	put	a	few	small	blocks	of	red	beet
服务	在	一个	巢	的	苣荬菜	和	放	一个	很少	小的	积木	的	红色的	甜菜

[wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [drest] [wɪð] ['vɪnɪgə(r)] ,

which	have	been	dressed	with	vinegar	,
哪个	有	到过	穿着	和	醋	,

将菜肴盛入菊苣叶中，再放上几小块用醋腌过的红甜菜根。

[ɒn][tɒp] . { - }
on top . { 18 }
在 顶部 . { - }

在最上面。{18}

['strɔ:bəri] ['sæləd] .
STRAWBERRY SALAD .
草莓 沙拉 .

草莓沙拉。

[slaɪs] ['strɔ:b(ə)riz] .
Slice strawberries .
片 草莓 .

将草莓切片。

[ˌeɪ di: 'di:][hɑ:f][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv] ['θɪnli] [slaɪst] [k'ʌmkwæts][ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð] ['ʃʊgə(r)]
Add half the quantity of thinly sliced kumquats and sprinkle lightly with sugar
添加 一半 这 数量 的 薄薄的 切片 金橘 和 撒 轻轻 和 糖
.
:
.

加入一半量的金橘薄片，并轻轻撒上糖。

[dres] [wɪð] [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['lemən] ['dresɪŋ] [ænd; ənd][pʊt][ɪn] [smɔ:l] [kʌp] [ʃeɪpt] [li:vz] [ɒv; əv]
Dress with a very little lemon dressing and put in small cup shaped leaves of
裙子 和 一个 非常 小的 柠檬 敷料 和 放 在 小的 杯子 形状 树叶 的
[waɪt] ['letɪs] .
white lettuce .
白色的 莴苣 .

淋上少许柠檬汁，放入杯状的小白生菜叶。

['gɑ:nɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ['strɔ:bəri] , [wɪð] [kæp][ænd; ənd] [stem] .
Garnish with a large strawberry , with cap and stem .
装饰 和 一个 大的 草莓 , 和 帽 和 干 .

用一颗带蒂的大草莓装饰。

[mæ'mi:] - [sə'pəʊtə] ['sæləd] .
MAMMEE - SAPOTA SALAD .
妈妈 - 人心果 沙拉 .

马米-萨波塔沙拉。

[kʌt] [ɪn][hɑ:f] , [rɪ'mu:v] [si:d] [ænd; ənd] [dres] [wɪð] ['lemən] ['dresɪŋ] ,
Cut in half , remove seed and dress with lemon dressing ,
切 在 一半 , 消除 种子 和 裙子 和 柠檬 敷料 ,

切成两半，去籽，淋上柠檬汁。

['ædɪŋ] [ə; eɪ] [fju:] [drɒps][ɒv; əv][ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv]['saʊə(r)][sɒps] .
adding a few drops of the juice of sour sops .
添加 一个 很少 滴 的 这 汁 的 酸的 肥皂 .

加入几滴刺果番荔枝汁。

[sɜ:v] [ɒn] ['letɪs] [li:f] [ænd; ənd] [i:t] [wɪð] [ə; eɪ] [spu:n] .
Serve on lettuce leaf and eat with a spoon .
服务 在 莴苣 叶子 和 吃 和 一个 勺子 .

盛在生菜叶上，用勺子吃。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['prɪti] [dɪʃ] .
This is a very pretty dish .
这 是 一个 非常 漂亮的 盘子 .

这是一道非常漂亮的菜。

['flɒrɪdə] ['sæləd] .
FLORIDA SALAD .
佛罗里达 沙拉 .

佛罗里达沙拉。

[piːl] ['greɪpfruːt] , ['ɒrɪndʒɪz] , [ænd; ənd] [ˌtændʒə'riːn] ; [dɪ'vaɪd] ['ɪntuː] [lɒbs] , [rɪ'muːv] [waɪt] [skɪn]
Peel grapefruit , oranges , and tangerines ; divide into lobes , remove white skin
果皮 柚子 , 橙子 , 和 橘子 ; 划分 进入 叶 , 消除 白色的 皮肤
[ænd; ənd] [siːd] ,
and seed ,
和 种子 ,

将葡萄柚、橙子和橘子去皮；切成瓣状，去除白色果皮和果核。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] .
and put on lettuce leaves .
和 放 在 莴苣 树叶 .

然后放在生菜叶子上。

[kʌt] [ə; eɪ] ['paɪnæp(ə)l] ['ɪntuː] [smɔːl] [skweə(r)] [blɒks] [ænd; ənd] [paɪl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] [pleɪt]
Cut a pineapple into small square blocks and pile a little on top of each plate
切 一个 菠萝 进入 小的 正方形 积木 和 桩 一个 小的 在 顶部 的 每个 盘子
[ɒv; əv] ['sæləd] .
of salad .
的 沙拉 .

将菠萝切成小方块，每盘沙拉上放少许。

[ə'raʊnd] [ðə; ði] ['sæləd] [pʊt] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bə'nɑːnə] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒuːs] [skwiːzd] ['əʊvə(r)] .
Around the salad put slices of banana with a little lemon juice squeezed over .
大约 这 沙拉 放 切片 的 香蕉 和 一个 小的 柠檬 汁 挤压 超过 .

在沙拉周围放上香蕉片，挤上少许柠檬汁。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] . { - }
Serve with mayonnaise . { 19 }
服务 和 蛋黄酱 . { - }

佐以蛋黄酱食用。{19}

['lʌntʃən] ['sælədz] .
Luncheon Salads .
午餐 沙拉 .

午餐沙拉。

[ˌævə'kɑːdəʊ] [peə(r)] ['sæləd] .
AVOCADO PEAR SALAD .
牛油果 梨 沙拉 .

牛油果梨沙拉。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɒv; əv] [æn; ən] [ˌævə'kɑːdəʊ] [peə(r)] [ɪn] [strɪps] , ['leŋθwaɪz] , [ðen] [kʌt] ['ɪntuː] [skweə(r)]
Cut the meat of an avocado pear in strips , lengthwise , then cut into square
切 这 肉 的 一个 牛油果 梨 在 条状物 , 纵向 , 然后 切 进入 正方形
[blɒks] .
blocks .
积木 .

将牛油果果肉纵向切成条状，然后切成方块。

[mɪks] ['keəfəli] , [wɪ'ðaʊt] ['mæʃɪŋ] , [wɪð] [kəʊld] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] , [kʌt] [ʌp] .
Mix carefully , without mashing , with cold hard boiled eggs , cut up .
混合 小心 , 没有 捣碎 , 和 寒冷的 难的 煮沸 鸡蛋 , 切 向上 .

将切碎的冷煮鸡蛋轻轻拌匀，不要捣碎。

[ɪf] [ðə; ði] [peəz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [tuː] [lɑːdʒ] ,
If the pears are not too large ,
如果 这 梨 是 不是 也 大的 ,

如果梨子不太大的话，

[fɪl] [hʌlz] [wɪð] [ðə; ði]['sæləd][ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] ['letɪs] [ɔː(r)] [sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [hʌlz] .

fill	**hulls**	**with**	**the**	**salad**	**and**	**place**	**on**	**lettuce**	**or**	**serve**	**on**	**lettuce**	**without**	**the**	**hulls**	**.**
充满	船体	和	这	沙拉	和	地方	在	莴苣	或者	服务	在	莴苣	没有	这	船体	.

将沙拉填入菜皮中，放在生菜上；或者不带菜皮，直接放在生菜上食用。

[dres] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Dress	**with**	**Mayonnaise**	**No**	**.**	**2**	**.**
裙子	和	蛋黄酱	不	.	2	.

淋上2号蛋黄酱。

['ɔɪstə(r)] ['sæləd] .

OYSTER	**SALAD**	**.**
牡蛎	沙拉	.

牡蛎沙拉。

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [smɔːl] , [freʃ] ['ɔɪstə(r)z] .

One	**pint**	**of**	**small**	**,**	**fresh**	**oysters**	**.**
一	品脱	的	小的	,	新鲜的	牡蛎	.

一品脱新鲜小牡蛎。

[streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd] [rɪns] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] ;

Strain	**the**	**liquor**	**and**	**rinse**	**the**	**oysters**	**in**	**ice**	**water**	**;**
拉紧	这	酒	和	冲洗	这	牡蛎	在	冰	水	;

将酒液滤出，用冰水冲洗牡蛎;

[pʊt] ['ɔɪstə(r)z] [bæk] [ɪn] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd] [skɔːld] [ʌn'tɪl] [wel] [kɜːld] .

put	**oysters**	**back**	**in**	**liquor**	**and**	**scald**	**until**	**well**	**curled**	**.**
放	牡蛎	后退	在	酒	和	烫伤	直到	出色地	卷曲	.

将牡蛎放回酒中，用热水烫至完全卷曲。

[dreɪn] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Drain	**and**	**chill**	**.**
流走	和	寒意	.

沥干水分，冷却。

[mɪks] [wɪð] ['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [daɪst] ['seləri] , [wʌn] [smɔːl] ['kjuːkʌmbə(r)] ['pɪkl] [tʃɒpt] [faɪn] ,

Mix	**with**	**equal**	**quantity**	**of**	**diced**	**celery**	**,**	**one**	**small**	**cucumber**	**pickle**	**chopped**	**fine**	**,**
混合	和	平等的	数量	的	切丁	芹菜	,	一	小的	黄瓜	泡菜	切碎	美好的	,

与等量的芹菜丁、一根切碎的小黄瓜混合，

[ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] [keɪ'en] , [ænd; ənd] [wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] .

a	**sprinkling**	**of**	**cayenne**	**,**	**and**	**one**	**cupful**	**of**	**chopped**	**mushrooms**	**.**
一个	洒	的	辣椒	,	和	一	一杯	的	切碎	蘑菇	.

撒上少许辣椒粉，再加一杯切碎的蘑菇。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [wɪð] [griːn] [ˌmeɪə'neɪz] .

Serve	**on**	**lettuce**	**with**	**Green**	**Mayonnaise**	**.**
服务	在	莴苣	和	绿色的	蛋黄酱	.

配生菜和绿色蛋黄酱食用。

['tjuːnə] ['sæləd] .

TUNA	**SALAD**	**.**
金枪鱼	沙拉	.

金枪鱼沙拉。

[mɪks] ['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['tjuːnə] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['seləri] .

Mix	**equal**	**quantity**	**of**	**tuna**	**and**	**chopped**	**celery**	**.**
混合	平等的	数量	的	金枪鱼	和	切碎	芹菜	.

将等量的金枪鱼和切碎的芹菜混合。

[slaɪs] ['mɪdʒɪt] ['kjuːkʌmbə(r)] ['pɪklz] [ɪn] ['leŋθwaɪz] , [smɔːl] [strɪps] ,

Slice	**midget**	**cucumber**	**pickles**	**in**	**lengthwise**	**,**	**small**	**strips**	**,**
片	侏儒	黄瓜	泡菜	在	纵向	,	小的	条状物	,

将小黄瓜纵向切成细条，

[mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [keɪ'en] .

mix	**with**	**the**	**fish**	**and**	**celery**	**and**	**sprinkle**	**with**	**cayenne**	**.**
混合	和	这	鱼	和	芹菜	和	撒	和	辣椒	.

与鱼肉和芹菜混合，撒上辣椒粉。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] [dres] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Serve	**on**	**lettuce**	**leaves**	**and**	**dress**	**with**	**Mayonnaise**	**No**	**.**	**2**	**.**
服务	在	莴苣	树叶	和	裙子	和	蛋黄酱	不	.	2	.

盛于生菜叶上，淋上2号蛋黄酱。

[ðɪs] ['sæləd][ɪz]['ɔːlsəʊ][naɪs][fɔː(r); fə(r)] [brɪdʒ] ['pɑːtiz] .

This	**salad**	**is**	**also**	**nice**	**for**	**bridge**	**parties**	**.**
这	沙拉	是	还	好的	为了	桥	各方	.

这款沙拉也很适合桥牌聚会享用。

[ðə; ði]['tjuːnə] [fɪʃ] [ɪz]['ɒf(ə)n] [kɔːld] [ðə; ði] “ ['tʃɪkɪn] [ɒv; əv][ðə; ði] [siː] .

The	**tuna**	**fish**	**is**	**often**	**called**	**the**	**“**	**Chicken**	**of**	**the**	**sea**	**.**
这	金枪鱼	鱼	是	经常	称为	这	“	鸡	的	这	海	.

金枪鱼常被称为“海里的鸡”。

” ['tɜːki] ['sæləd] .

”	**TURKEY**	**SALAD**	**.**
”	火鸡	沙拉	.

“火鸡沙拉。”

[pʊt][ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɒv; əv]['tendə(r)] ['tɜːki] [ɒn][ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] .

Put	**a**	**thin**	**slice**	**of**	**tender**	**turkey**	**on**	**a**	**lettuce**	**leaf**	**.**
放	一个	薄的	片	的	投标	火鸡	在	一个	莴苣	叶子	.

将一片薄薄的嫩火鸡肉放在生菜叶上。

[mɪns] ['seləri] [ænd; ənd] [t'rʌflz] , [mɪks] { - }

Mince	**celery**	**and**	**truffles**	**,**	**mix**	**{**	**20**	**}**
剁碎	芹菜	和	松露	,	混合	{	-	}

芹菜和松露切碎，混合{20}

[wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [maʊnd] [ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɒn] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] ['tɜːki]

with	**mayonnaise**	**and**	**put**	**a**	**little**	**mound**	**of**	**it**	**on**	**each**	**piece**	**of**	**turkey**
和	蛋黄酱	和	放	一个	小的	冢	的	它	在	每个	片	的	火鸡

[ænd; ənd][tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] - .

and	**top**	**with**	**a**	**Salmiring**	**.**
和	顶部	和	一个	-	.

在每块火鸡肉上抹上一小堆蛋黄酱，再放上一颗萨尔米林。

([rɪŋz] [kʌt][frɒm; frəm] ['siːdɪd] ['ɒlɪvz] .)

(	**Rings**	**cut**	**from**	**seeded**	**olives**	**.**	**)**
(	戒指	切	从	播种	橄榄	.	)

（用去籽橄榄切出的圆环。）

['tʃɪkɪn] ['æspɪk] ['sæləd] .

CHICKEN	**ASPIC**	**SALAD**	**.**
鸡	肉冻	沙拉	.

鸡肉冻沙拉。

['kʌvə(r)][ə; eɪ][fɔː(r)] [paʊnd] [fæt] ['tʃɪkɪn] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] [blæk]

Cover	**a**	**four**	**pound**	**fat**	**chicken**	**with**	**boiling**	**water**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**black**
覆盖	一个	四	磅	胖的	鸡	和	沸腾	水	,	季节	和	盐	和	黑色的

['pepə(r)] ,

pepper	**,**
胡椒	,

将一只四磅重的肥鸡用沸水浸没，用盐和黑胡椒调味。

[ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .

and	simmer	until	tender	.
和	煨	直到	投标	.

小火慢炖至软烂。

[rɪ'muːv] ['tʃɪkɪn] .

Remove	chicken	.
消除	鸡	.

取出鸡肉。

['siːz(ə)n] ['lɪkə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['faɪnli] [tʃɒpt] [smɔːl] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] [fjuː] [kləʊvz] ,

Season	liquor	with	a	finely	chopped	small	onion	,	a	few	cloves	,
季节	酒	和	一个	精细地	切碎	小的	洋葱	,	一个	很少	丁香	,

用切碎的小洋葱、几瓣丁香给酒调味，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] [ænd; ənd] [bɔɪl] [daʊn] [tuː; tə] [ə'baʊt] [wʌn] [paɪnt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑːf] .

a	dash	of	cayenne	and	boil	down	to	about	one	pint	and	a	half	.
一个	短跑	的	辣椒	和	熬	向下	到	关于	一	品脱	和	一个	一半	.

加入少许辣椒粉，煮至大约一品脱半。

[səʊk] [wʌn] [bɒks] [ɒv; əv] [ˌdʒelə'tiːn] [ɪn] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]

Soak	one	box	of	gelatine	in	a	cup	of	cold	water	with	one	tablespoonful	of
浸泡	一	盒子	的	明胶	在	一个	杯子	的	寒冷的	水	和	一	一汤匙	的

['lemən] [dʒuːs] ['ædɪd] .

lemon	juice	added	.
柠檬	汁	额外	.

将一盒明胶浸泡在一杯冷水中，加入一汤匙柠檬汁。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] ['tʃɪkɪn] [stɒk] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɒndz] .

Pour	into	chicken	stock	and	boil	a	few	seconds	.
倒	进入	鸡	库存	和	熬	一个	很少	秒	.

倒入鸡汤中，煮沸几秒钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [streɪn] , [ðen] ['klærəfaɪ] [wɪð] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [tuː]

Remove	from	the	fire	and	strain	,	then	clarify	with	the	whites	of	two
消除	从	这	火	和	拉紧	,	然后	阐明	和	这	白人	的	二

[egz] .

eggs	.
鸡蛋	.

从火上移开，过滤，然后用两个鸡蛋的蛋白澄清。

[daɪs] [ðə; ði] [kəʊld] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['seləri] [kʌt] [faɪn] .

Dice	the	cold	chicken	and	add	half	the	quantity	of	celery	cut	fine	.
骰子	这	寒冷的	鸡	和	添加	一半	这	数量	的	芹菜	切	美好的	.

将冷鸡肉切丁，加入一半量的切碎芹菜。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [ðə; ði] [ˌdʒelə'tiːn] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [set] , [pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl]

Just	before	the	gelatine	begins	to	set	,	put	a	little	in	the	bottom	of	individual
只是	前	这	明胶	开始	到	放	,	放	一个	小的	在	这	底部	的	个人

[kʌps] ,

cups	,
杯子	,

在明胶即将凝固之前，在每个杯子的底部放入少许明胶。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['seləri] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] [tɒp] [wɪð] [mɔː(r)] [ˌdʒelə'tiːn] .

add	chicken	and	celery	and	finish	the	top	with	more	gelatine	.
添加	鸡	和	芹菜	和	结束	这	顶部	和	更多的	明胶	.

加入鸡肉和芹菜，最后在上面再淋上一些明胶。

[pʊt] [kʌps] [nɪə(r)] [aɪs] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .

Put	cups	near	ice	until	ready	to	serve	.
放	杯子	靠近	冰	直到	准备好	到	服务	.

将杯子放在冰块旁边，直到准备上桌时再取出。

[tɜːn] [aʊt][ɒv; əv][kʌps] — ['juːzɪŋ][ə; eɪ] [θɪn] ['bleɪdɪd] [wɔːm] [naɪf] — [ɒn] ['letɪs] [liːvz] ,

Turn	out	of	cups	—	using	a	thin	bladed	warm	knife	—	on	lettuce	leaves	,
转动	出去	的	杯子	—	使用	一个	薄的	带刃的	温暖的	刀	—	在	莴苣	树叶	,

用薄刃温刀将杯子里的食材倒扣在生菜叶上，

[ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ]['peɪpə(r)] [tjuːb] [skwiːz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [rɪŋ] [ɒv; əv] [stɪf] [ˌmeɪə'neɪz] [ə'raʊnd] [ðə; ði]

and	with	a	paper	tube	squeeze	a	little	ring	of	stiff	mayonnaise	around	the
和	和	一个	纸	管子	挤	一个	小的	戒指	的	僵硬的	蛋黄酱	大约	这

[beɪs] [ɒv; əv]['sæləd] .

base	of	salad	.
根据	的	沙拉	.

用纸筒在沙拉底部挤上一圈浓稠的蛋黄酱。

[pʊt][æn; ən] ['ɒlɪv] [ænd; ənd] [tuː] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [iːtʃ] .

Put	an	olive	and	two	maraschino	cherries	on	top	of	each	.
放	一个	橄榄	和	二	樱桃酒	樱桃	在	顶部	的	每个	.

在每个上面放一颗橄榄和两颗马拉斯奇诺樱桃。

[ˌsɑː'diːn] [egz] .

SARDINE	EGGS	.
沙丁鱼	鸡蛋	.

沙丁鱼卵。

[hɑːd] [bɔɪld] [egz] [splɪt] ['leŋθwaɪz] [ɪn] [hɑːvz] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌsɑː'diːn]

Hard	boiled	eggs	split	lengthwise	in	halves	and	a	teaspoonful	of	sardine
难的	煮沸	鸡蛋	分裂	纵向	在	一半	和	一个	一茶匙	的	沙丁鱼

[ˌmeɪə'neɪz] [ɒn][tɒp] ,

mayonnaise	on	top	,
蛋黄酱	在	顶部	,

将煮熟的鸡蛋纵向切成两半，上面放一茶匙沙丁鱼蛋黄酱。

[sɜːvd] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] .

served	on	lettuce	leaves	.
服务	在	莴苣	树叶	.

盛于生菜叶上。

[ˌsɑː'diːn] [ˌmeɪə'neɪz] : [pleɪn] [ˌmeɪə'neɪz] [wɪð] [bəʊnd] [sɑː'diːnz] [mæʃt] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .

Sardine	Mayonnaise	:	plain	mayonnaise	with	boned	sardines	mashed	into	it	.
沙丁鱼	蛋黄酱	:	清楚的	蛋黄酱	和	骨	沙丁鱼	捣碎	进入	它	.

沙丁鱼蛋黄酱：在普通蛋黄酱中加入去骨沙丁鱼泥。

[meɪk] ['prɪti] [hɒt] [wɪð] [tə'bæskəʊ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['kjuːkʌmbə(r)] ['pɪklz] . { - }

Make	pretty	hot	with	tabasco	and	add	finely	chopped	cucumber	pickles	.	{	21	}
制作	漂亮的	热的	和	塔巴斯科辣椒酱	和	添加	精细地	切碎	黄瓜	泡菜	.	{	-	}

用塔巴斯科辣椒酱做成辣味，再加入切碎的黄瓜泡菜。{21}

[eg] ['lɪliz] .

EGG	LILIES	.
蛋	百合花	.

蛋形百合。

['keəfəli] [kʌt][ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][hɑːd] [bɔɪld] [egz] [daʊn] ['leŋθwaɪz] [tuː; tə] [fɔːm] [pet(ə)lz] .

Carefully	cut	the	white	of	hard	boiled	eggs	down	lengthwise	to	form	petals	.
小心	切	这	白色的	的	难的	煮沸	鸡蛋	向下	纵向	到	形式	花瓣	.

将煮熟的鸡蛋清小心地纵向切开，形成花瓣状。

[æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ɒv; əv] [iːtʃ] ['pet(ə)l][pʊt][ə; eɪ][drɒp][ɒv; əv] [diːp] ['jeləʊ] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd][ɒn]

At	the	base	of	each	petal	put	a	drop	of	Deep	Yellow	Mayonnaise	and	on
在	这	根据	的	每个	花瓣	放	一个	降低	的	深的	黄色的	蛋黄酱	和	在

[tɒp][ɒv; əv][ðə; ði][jəʊk] ,

top	of	the	yolk	,
顶部	的	这	蛋黄	,

在每片花瓣的底部滴一滴深黄色蛋黄酱，然后在蛋黄上滴一滴。

[ɪn]['sentə(r)] , [meɪk] [ə; eɪ]['taɪni] [ˌɪnden'teɪʃn] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [griːn] [ˌmeɪə'neɪz] .

in	center	,	make	a	tiny	indentation	and	fill	with	Green	Mayonnaise	.
在	中心	,	制作	一个	微小的	缩进	和	充满	和	绿色的	蛋黄酱	.

在中心挖一个小坑，填入绿色蛋黄酱。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['prɪti] [tuː; tə] [sɜːv] [ɒn][ə; eɪ] [helpt] [pleɪt] [kən'teɪnɪŋ] [kəʊld] [bɔɪld] [hæm][ænd; ənd]

These	are	pretty	to	serve	on	a	helped	plate	containing	cold	boiled	ham	and
这些	是	漂亮的	到	服务	在	一个	帮助	盘子	包含	寒冷的	煮沸	火腿	和

['sænwɪtʃz] .

sandwiches	.
三明治	.

这些小点心很适合放在盘子里，搭配冷煮火腿和三明治一起食用。

[pʊt][ə; eɪ] [fjuː] [nə'stɜːʃəm] [liːvz] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['lɪliz] .

Put	a	few	nasturtium	leaves	around	the	lilies	.
放	一个	很少	金莲花	树叶	大约	这	百合花	.

在百合花周围放几片旱金莲叶子。

['tʃɪkɪn] ['sæləd] .

CHICKEN	SALAD	.
鸡	沙拉	.

鸡肉沙拉。

[sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)][wʌn][fɔː(r)][paʊnd][fæt] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

Salt	and	pepper	one	four	pound	fat	chicken	and	simmer	in	water	enough	to
盐	和	胡椒	一	四	磅	胖的	鸡	和	煨	在	水	足够的	到

['kʌvə(r)][ʌn'tɪl] ['pɜːfɪktli] ['tendə(r)] .

cover	until	perfectly	tender	.
覆盖	直到	完美	投标	.

将一只四磅重的肥鸡用盐和胡椒粉腌制，放入足够的水中炖煮至完全熟透。

[wen] [dʌn] , [rɪ'muːv] ['tʃɪkɪn] ,

When	done	,	remove	chicken	,
什么时候	完毕	,	消除	鸡	,

完成后，取出鸡肉。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðeə(r)][ɪz] [tuː] [mʌtʃ] ['lɪkə(r)] [bɔɪl] [daʊn] [ʌn'tɪl] [ðeə(r)][ɪz][dʒʌst][ə'baʊt] [ɪ'nʌf] [ɪn] [wɪtʃ]

and	if	there	is	too	much	liquor	boil	down	until	there	is	just	about	enough	in	which
和	如果	那里	是	也	很多	酒	熬	向下	直到	那里	是	只是	关于	足够的	在	哪个

[tuː; tə]['dʒeli][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .

to	jelly	the	chicken	.
到	果冻	这	鸡	.

如果酒太多，就把酒熬煮到刚好够把鸡肉冻成果冻的程度。

[wɪð] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['sɪzəz] ,

With	the	kitchen	scissors	,
和	这	厨房	剪刀	,

用厨房剪刀，

[kʌt] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː][hɑːf] [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [liːv] [ɪn]['lɪkə(r)]['əʊvə(r)] [naɪt] [ɒn][aɪs] .

cut	the	chicken	into	half	inch	pieces	and	leave	in	liquor	over	night	on	ice	.
切	这	鸡	进入	一半	英寸	件	和	离开	在	酒	超过	夜晚	在	冰	.

将鸡肉切成半英寸的小块，放在冰块上，浸泡在酒中过夜。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [mɪks]['dʒelid] ['tʃɪkɪn] [wɪð] ['iːkwəl]['kwɒntəti][ɒv; əv] [daɪst] ,

Just	before	serving	,	mix	jellied	chicken	with	equal	quantity	of	diced	,
只是	前	服务	,	混合	果冻	鸡	和	平等的	数量	的	切丁	,

上菜前，将鸡肉冻与等量的切丁混合。

[krɪsp] ['seləri] [ænd; ənd] [tuː] ['tiːkʌpsˌfʊl] [ɒv; əv]['brəʊkən]['piːkən] [miːts] .

crisp	celery	and	two	teacupsful	of	broken	pecan	meats	.
脆	芹菜	和	二	满满一茶杯	的	破碎的	胡桃	肉类	.

爽脆的芹菜和两茶杯碎山核桃仁。

[tɜːn] [ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] ,
Turn all into a large mixing bowl ,
转动 全部 进入 一个 大的 混合 碗 ,

把所有食材倒入一个大搅拌碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hɑːf] ['tiːkʌp] [ɒv; əv][pleɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [wɪð] ['sæləd] [fɔːk] [ænd; ənd]
add one - half teacup of plain French dressing and with salad fork and
添加 一 - 一半 茶碗 的 清楚的 法语 敷料 和 和 沙拉 叉 和
[spuːn] ['laɪtli] [tɒs] [tə'geðə(r)] .
spoon lightly toss together .
勺子 轻轻 折腾 一起 .

加入半杯原味法式沙拉酱，用沙拉叉和勺子轻轻拌匀。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][kəʊld] , [hɑːd]
Serve with mayonnaise on lettuce leaves and garnish with slices of cold , hard
服务 和 蛋黄酱 在 莴苣 树叶 和 装饰 和 切片 的 寒冷的 , 难的
[bɔɪld] [egz] [ænd; ənd] - .
boiled eggs and Salmirings .
煮沸 鸡蛋 和 - .

佐以蛋黄酱，放在生菜叶上，并用冰镇的煮鸡蛋片和萨尔米林饼干装饰。

[viːl] [ɪz]['ɒf(ə)n] [kəm'baɪnd] [wɪð] [hɑːf][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðɪs] ['sæləd] .
Veal is often combined with half the amount of chicken in making this salad .
小牛肉 是 经常 合并 和 一半 这 数量 的 鸡 在 制作 这 沙拉 .

制作这道沙拉时，通常会将小牛肉与一半量的鸡肉混合。

['kʌvə(r)] [viːl] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Cover veal with water , season with salt and pepper and simmer until done .
覆盖 小牛肉 和 水 , 季节 和 盐 和 胡椒 和 煨 直到 完毕 .

将小牛肉加水没过，用盐和胡椒调味，小火慢炖至熟透。

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] ['tʃɪkɪn] , [hɑːf] [viːl] [ænd; ənd][hɑːf] ['tʃɪkɪn] . { - }
Cut in small pieces and mix with chicken , half veal and half chicken . { 22 }
切 在 小的 件 和 混合 和 鸡 , 一半 小牛肉 和 一半 鸡 . { - }

切成小块，与鸡肉、一半小牛肉和一半鸡肉混合。{22}

['sæmən] ['sæləd] .
SALMON SALAD .
三文鱼 沙拉 .

三文鱼沙拉。

[bəʊn] [ænd; ənd] [dreɪn] [wʌn] ['miːdiəm] [saɪzd] [kæn; kən] [ɒv; əv] [ðə; ði] [best] ['sæmən] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l]
Bone and drain one medium sized can of the best salmon and sprinkle
骨 和 流走 一 中等的 尺寸 能 的 这 最好的 三文鱼 和 撒
['laɪtli] [wɪð] [keɪ'en] .
lightly with cayenne .
轻轻 和 辣椒 .

将一罐中等大小的优质鲑鱼去骨沥干，然后轻轻撒上辣椒粉。

[daɪs] [æn; ən]['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [krɪsp] ['seləri] ,
Dice an equal quantity of crisp celery ,
骰子 一个 平等的 数量 的 脆 芹菜 ,

将等量的脆芹菜切丁，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['keɪpəz] [tuː; tə] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [tɒs] [ɔːl] [tə'geðə(r)] [wɪð] [fɔːk] [ænd; ənd]
add a few capers to French dressing and toss all together with fork and
添加 一个 很少 刺山柑 到 法语 敷料 和 折腾 全部 一起 和 叉 和
[spuːn] .
spoon .
勺子 .

在法式沙拉酱中加入几颗刺山柑，然后用叉子和勺子将所有食材拌匀。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] .
Serve **on** **lettuce** **leaves** **.**
服务 在 莴苣 树叶 .

盛于生菜叶上。

[greɪt] [ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] [ɒv; əv] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] ['seprətli] ,
Grate **the** **whites** **and** **yolks** **of** **hard** **boiled** **eggs** **separately** **,**
格特 这 白人 和 蛋黄 的 难的 煮沸 鸡蛋 分别地 ,

将煮熟鸡蛋的蛋白和蛋黄分别磨碎。

['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] [waɪt] [ɒn] [tɒp] [ɒv; əv] [iːtʃ] ['sɜːvɪŋ] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [jəʊk] [ɪn] [ə; eɪ]
sprinkle **a** **little** **grated** **white** **on** **top** **of** **each** **serving** **and** **the** **grated** **yolks** **in** **a**
撒 一个 小的 磨碎的 白色的 在 顶部 的 每个 服务 和 这 磨碎的 蛋黄 在 一个
[rɪŋ] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [beɪs] .
ring **around** **the** **base** **.**
戒指 大约 这 根据 .

在每份蛋糕顶部撒上少许蛋白碎，在蛋糕底部撒上一圈蛋黄碎。

[pʊt] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [griːn] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn] [tɒp] .
Put **a** **teaspoonful** **of** **Green** **Mayonnaise** **on** **top** **.**
放 一个 一茶匙 的 绿色的 蛋黄酱 在 顶部 .

在上面放一茶匙绿色蛋黄酱。

[kræb] ['sæləd] .
CRAB **SALAD** **.**
螃蟹 沙拉 .

蟹肉沙拉。

[fleɪk] ['freʃli] [bɔɪld] [kræb] [miːt] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [keɪ'en] [ænd; ənd] [tʃɪl] .
Flake **freshly** **boiled** **crab** **meat** **,** **sprinkle** **with** **cayenne** **and** **chill** **.**
薄片 新鲜的 煮沸 螃蟹 肉 , 撒 和 辣椒 和 寒意 .

将新鲜煮熟的蟹肉撕成小块，撒上辣椒粉和辣椒。

[bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] ['ɪntuː][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] , [kuːl] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['kləʊsli] ['kʌvəd] [dɪʃ] ,
Before **putting** **into** **refrigerator** **,** **cool** **and** **put** **into** **a** **closely** **covered** **dish** **,**
前 推杆 进入 冰箱 , 凉爽的 和 放 进入 一个 密切 涵盖 盘子 ,

放入冰箱前，先冷却，然后放入密封容器中。

[æz; əz] [ðə; ði] ['əʊdə(r)] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ɪz] [ˌdɪsə'griːəb(ə)l] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] .
as **the** **odor** **of** **fish** **is** **disagreeable** **in** **a** **refrigerator** **.**
作为 这 气味 的 鱼 是 令人不快的 在 一个 冰箱 .

因为冰箱里鱼腥味很刺鼻。

[tʃɒp] ['seləri] , [mɪks] [wɪð] [kræb] [miːt] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [skwiːz] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ,
Chop **celery** **,** **mix** **with** **crab** **meat** **,** **add** **a** **squeeze** **of** **lemon** **juice** **,**
劈 芹菜 , 混合 和 螃蟹 肉 , 添加 一个 挤 的 柠檬 汁 ,

将芹菜切碎，与蟹肉混合，挤入少许柠檬汁。

[ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] [ʃelz] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn] [tɒp] ,
a **sprinkling** **of** **salt** **and** **serve** **in** **shells** **with** **mayonnaise** **on** **top** **,**
一个 洒 的 盐 和 服务 在 贝壳 和 蛋黄酱 在 顶部 ,

撒上少许盐，盛入贝壳面中，淋上蛋黄酱即可食用。

[ɔː(r)] [sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['kjuːkʌmbəz] [ðæt] [hæv; həv]
or **serve** **on** **lettuce** **leaves** **and** **garnish** **with** **thin** **slices** **of** **cucumbers** **that** **have**
或者 服务 在 莴苣 树叶 和 装饰 和 薄的 切片 的 黄瓜 那 有
[biːn] ['mærineit] [ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] .
been **marinated** **in** **French** **dressing** **.**
到过 腌制 在 法语 敷料 .

或者盛在生菜叶上，用法式沙拉酱腌制过的黄瓜薄片装饰。

[ʃrɪmp] ['sæləd] .
SHRIMP SALAD .
虾 沙拉 .

虾仁沙拉。

[bɔɪl] [ænd; ənd] [piːl] [freʃ] [ʃrɪmps] [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] [hɑːf] ['aʊə(r)] , [dreɪn] [ænd; ənd]
Boil and peel fresh shrimps and soak in ice water half hour , drain and
熬 和 果皮 新鲜的 虾 和 浸泡 在 冰 水 一半 小时 , 流走 和
['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [keɪ'en] .
sprinkle with cayenne .
撒 和 辣椒 .

将新鲜虾仁煮熟去壳，放入冰水中浸泡半小时，沥干水分，撒上辣椒粉。

[tʃɪl] [ʃrɪmp] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] ['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [krɪsp] ['seləri] ,
Chill shrimp and mix with equal quantity of crisp celery ,
寒意 虾 和 混合 和 平等的 数量 的 脆 芹菜 ,

将虾仁冷藏后与等量的脆芹菜混合。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
a little lemon juice and a sprinkling of salt .
一个 小的 柠檬 汁 和 一个 洒 的 盐 .

少许柠檬汁和少许盐。

[sɜːv] [ɪn] [hɑːvz] [ɒv; əv] [lɑːdʒ] [griːn] , [bel] ['pepəz] , [kʌt] ['leŋθwaɪz] .
Serve in halves of large green , bell peppers , cut lengthwise .
服务 在 一半 的 大的 绿色的 , 钟 辣椒 , 切 纵向 .

将大青椒纵向切成两半，摆盘。

[pʊt] [griːn] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn] [tɒp] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] . { - }
Put Green Mayonnaise on top and serve on lettuce leaves . { 23 }
放 绿色的 蛋黄酱 在 顶部 和 服务 在 莴苣 树叶 . { - }

淋上绿色蛋黄酱，放在生菜叶上即可食用。{23}

['kipəd] ['herɪŋ] ['sæləd] .
KIPPERED HERRING SALAD .
熏鲱鱼 鲱鱼 沙拉 .

熏鲱鱼沙拉。

[fleɪk] ['kipəd] ['herɪŋ] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [bəʊnz] .
Flake kippered herring and take out bones .
薄片 熏鲱鱼 鲱鱼 和 拿 出去 骨头 .

片状熏鲱鱼，剔除鱼骨。

[bɔɪl] [smɔːl] [njuː] ['aɪrɪʃ] [pə'teɪtəʊz] , [ɪn] ['dʒækɪts] , [piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] .
Boil small new Irish potatoes , in jackets , peel and slice .
熬 小的 新的 爱尔兰 土豆 , 在 夹克 , 果皮 和 片 .

将带皮的小新爱尔兰土豆煮熟，去皮切片。

[slaɪs] ['pɪkld] [pɜːl] ['ʌnjənz] .
Slice pickled pearl onions .
片 腌制 珍珠 洋葱 .

将腌制珍珠洋葱切片。

['dʒentli] [mɪks] [ɔːl] [tə'geðə(r)] .
Gently mix all together .
轻轻地 混合 全部 一起 .

轻轻搅拌均匀。

[dres] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] [slaɪst] [pi'məulə] .
Dress with French dressing and garnish with sliced pimolas .
裙子 和 法语 敷料 和 装饰 和 切片 皮莫拉斯 .

淋上法式沙拉酱，并用切片皮莫拉果装饰。

['lɒbstə(r)] ['sæləd] .

LOBSTER	SALAD	.
龙虾	沙拉	.

龙虾沙拉。

[fleɪk] [ðə; ði] [miːt] [ɒv; əv] ['freʃli] [bɔɪld] ['lɒbstə(r)][ænd; ənd] [tʃɪl] ;

Flake	the	meat	of	freshly	boiled	lobster	and	chill	;
薄片	这	肉	的	新鲜的	煮沸	龙虾	和	寒意	;

将新鲜煮熟的龙虾肉撕成小块，冷却；

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɒpt] ['seləri] [ænd; ənd][hɑːd] [bɔɪld] [egz] [kʌt]['ɪntuː] [blɒks] .

add	chopped	celery	and	hard	boiled	eggs	cut	into	blocks	.
添加	切碎	芹菜	和	难的	煮沸	鸡蛋	切	进入	积木	.

加入切碎的芹菜和切成块的煮鸡蛋。

['siːz(ə)n] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['ʃeri] [hæv; həv] [biːn] ['ædɪd] .

Season	with	French	dressing	to	which	a	few	drops	of	sherry	have	been	added	.
季节	和	法语	敷料	到	哪个	一个	很少	滴	的	雪利酒	有	到过	额外	.

用加入几滴雪利酒的法式沙拉酱调味。

[sɜːv] [ɪn][ə; eɪ][nest][ɒv; əv]['endaɪv; 'endɪv] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .

Serve	in	a	nest	of	endive	with	mayonnaise	.
服务	在	一个	巢	的	苣荬菜	和	蛋黄酱	.

盛于菊苣叶中，淋上蛋黄酱即可。

[rəʊst] [biːf] ['sæləd] .

ROAST	BEEF	SALAD	.
烤	牛肉	沙拉	.

烤牛肉沙拉。

[wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][kəʊld] ,

One	cupful	of	cold	,
一	一杯	的	寒冷的	,

一杯冷饮，

[rəʊst] [biːf] [ænd; ənd][wʌn] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv][kəʊld] ['aɪrɪʃ] [pə'teɪtəʊz] [kʌt] ['ɪntuː][hɑːf] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

roast	beef	and	one	cupful	of	cold	Irish	potatoes	cut	into	half	inch	pieces	.
烤	牛肉	和	一	一杯	的	寒冷的	爱尔兰	土豆	切	进入	一半	英寸	件	.

烤牛肉和一杯切成半英寸块的冷爱尔兰土豆。

[tʃɒp] [wʌn] [smɔːl] , [waɪt] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [tuː] [fɜːm] [tə'mɑːtəʊz] , [dreɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [biːf] [ænd; ənd][pə'teɪtəʊz] .

Chop	one	small	,	white	onion	and	two	firm	tomatoes	,	drain	and	add	to	beef	and	potatoes	.
劈	一	小的	,	白色的	洋葱	和	二	公司	西红柿	,	流走	和	添加	到	牛肉	和	土豆	.

将一个小型白洋葱和两个结实的西红柿切碎，沥干水分，加入牛肉和土豆中。

['siːz(ə)n] [wɪð] [red] ['pepə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['hɔːsrædɪʃ] , ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,

Season	with	red	pepper	,	a	little	horseradish	,	Worcestershire	sauce	,
季节	和	红色的	胡椒	,	一个	小的	辣根	,	伍斯特郡	酱	,

用红辣椒、少许辣根和伍斯特沙司调味。

[ænd; ənd] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [smɔːl] [waɪt] ['kæbɪdʒ] [liːvz] .

and	French	dressing	and	serve	on	small	white	cabbage	leaves	.
和	法语	敷料	和	服务	在	小的	白色的	卷心菜	树叶	.

淋上法式沙拉酱，盛在小白菜叶上即可。

[pə'teɪtəʊ] ['sæləd] .

POTATO	SALAD	.
土豆	沙拉	.

土豆沙拉。

[bɔɪl] ['aɪrɪʃ] [pə'teɪtəʊz][ɪn][skɪnz] , [piːl] [ænd; ənd][kʌt][ɪn][smɔːl] [blɒks] .

Boil	Irish	potatoes	in	skins	,	peel	and	cut	in	small	blocks	.
熬	爱尔兰	土豆	在	皮肤	,	果皮	和	切	在	小的	积木	.

将爱尔兰土豆带皮煮熟，去皮切成小块。

[mɪks] [wɪð] [hɑːf][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['seləri] [ænd; ənd][wʌn] [fɔːθ] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]

Mix	with	half	the	amount	of	chopped	celery	and	one	fourth	the	amount	of
混合	和	一半	这	数量	的	切碎	芹菜	和	一	第四	这	数量	的

['brəʊkən][pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz] , [blɑːntʃt] .

broken	pecans	,	blanched	.
破碎的	山核桃	,	焯水	.

与一半量的切碎芹菜和四分之一量的焯水碎山核桃混合。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Season	with	Mayonnaise	No	.	2	.
季节	和	蛋黄酱	不	.	2	.

用2号蛋黄酱调味。

['keəfəli] [pʊt][ɒn] ['letɪs] [liːvz] , [wɪ'ðaʊt] ['mæʃɪŋ] [ðə; ði][pə'teɪtəʊ] ,

Carefully	put	on	lettuce	leaves	,	without	mashing	the	potato	,
小心	放	在	莴苣	树叶	,	没有	捣碎	这	土豆	,

小心地将土豆放在生菜叶上，不要把土豆捣碎。

[ænd; ənd] ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][hɑːd] [bɔɪld] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪnst] [pɪ'mentəʊ] . { -

and	garnish	with	slices	of	hard	boiled	eggs	and	a	little	minced	pimento	.	{	24
和	装饰	和	切片	的	难的	煮沸	鸡蛋	和	一个	小的	剁碎	甜椒	.	{	-

}

}

}

并用煮鸡蛋片和少许切碎的甜椒装饰。{24}

[pə'teɪtəʊ] [rəʊz] ['sæləd] .

POTATO	ROSE	SALAD	.
土豆	玫瑰	沙拉	.

玫瑰土豆沙拉。

[tuː] [kʌps][ɒv; əv][hɒt] ['aɪrɪʃ][pə'teɪtəʊ] , [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] ,

Two	cups	of	hot	Irish	potato	,	yolks	of	two	hard	boiled	eggs	,
二	杯子	的	热的	爱尔兰	土豆	,	蛋黄	的	二	难的	煮沸	鸡蛋	,

两杯热腾腾的爱尔兰土豆，两个煮熟的蛋黄，

[tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌnjən][dʒuːs] [mæʃt] [θruː] [ə; eɪ][pə'teɪtəʊ]

two	tablespoonfuls	of	butter	and	a	little	onion	juice	mashed	through	a	potato
二	汤匙	的	黄油	和	一个	小的	洋葱	汁	捣碎	通过	一个	土豆

['mæʃə(r)] .

masher	.
捣碎器	.

两汤匙黄油和少许洋葱汁，用土豆泥压碎器捣碎。

[wen] [kəʊld] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['faɪnli] [mɪnst] ['seləri] ,

When	cold	,	add	one	cup	of	finely	minced	celery	,
什么时候	寒冷的	,	添加	一	杯子	的	精细地	剁碎	芹菜	,

冷却后，加入一杯切碎的芹菜。

['siːz(ə)n] [wɪð] [frentʃ] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː]['rəʊzɪz] [wɪð] [ə; eɪ]['peɪstri] [tjuːb][ɔː(r)] [fɔːm] [ðə; ði]

season	with	French	dressing	and	shape	into	roses	with	a	pastry	tube	or	form	the
季节	和	法语	敷料	和	形状	进入	玫瑰	和	一个	糕点	管子	或者	形式	这

[pet(ə)lz] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒn][ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] .

petals	with	a	teaspoon	on	a	lettuce	leaf	.
花瓣	和	一个	茶匙	在	一个	莴苣	叶子	.

用法式沙拉酱调味，然后用裱花嘴挤出玫瑰花形状，或者用茶匙在生菜叶上做出花瓣形状。

[ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ɒv; əv] [i:tʃ] [rəʊz][pʊt][ə; eɪ][drɒp][ɒv; əv] [gri:n] [ˌmeɪə'neɪz] .

In	the	center	of	each	rose	put	a	drop	of	Green	Mayonnaise	.
在	这	中心	的	每个	玫瑰	放	一个	降低	的	绿色的	蛋黄酱	.

在每朵玫瑰花的中心滴一滴绿色蛋黄酱。

[ɒn][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði] [pleɪt] [pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɔ:l][ɒv; əv] [kri:m] [tʃi:z] [mɪkst] [wɪð] [pɪ'mentəʊ]

On	the	side	of	the	plate	put	a	little	ball	of	cream	cheese	mixed	with	pimentoes
在	这	边	的	这	盘子	放	一个	小的	球	的	奶油	奶酪	混合	和	甜椒

[ænd; ənd] [mæʃt] [bɪ'twi:n] [tu:] [hɑ:vz] [ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔ:lnʌt] [mi:ts] .

and	mashed	between	two	halves	of	English	walnut	meats	.
和	捣碎	之间	二	一半	的	英语	核桃	肉类	.

在盘子的一侧，放上一小团奶油奶酪，拌入甜椒，捣碎后夹在两半英国核桃仁之间。

['paɪnæp(ə)l] ['sæləd] .

PINEAPPLE	SALAD	.
菠萝	沙拉	.

菠萝沙拉。

[kʌt] [ðə; ði][tɒp][frɒm; frəm][ə; eɪ][naɪs] , [smu:ð] [keɪ'en] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [sku:p] [aʊt][ðə; ði][ˌɪn'saɪd]

Cut	the	top	from	a	nice	,	Smooth	Cayenne	pineapple	and	scoop	out	the	inside
切	这	顶部	从	一个	好的	,	光滑的	辣椒	菠萝	和	舀	出去	这	里面

.

:

.

取一个光滑漂亮的卡宴菠萝，切掉顶部，挖出里面的果肉。

[kʌt] ['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] ['seləri] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] , [mɪks] [wɪð] [nʌts] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz]

Cut	pineapple	and	celery	into	small	pieces	,	mix	with	nuts	and	mayonnaise
切	菠萝	和	芹菜	进入	小的	件	,	混合	和	坚果	和	蛋黄酱

[ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði]['paɪnæp(ə)l] [keɪs] .

and	fill	the	pineapple	case	.
和	充满	这	菠萝	案件	.

将菠萝和芹菜切成小块，与坚果和蛋黄酱混合，填入菠萝壳中。

[tʃɪl] , [ænd; ənd][pʊt][ɒn][ə; eɪ] ['prɪti] ['sæləd] [dɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][bed][ɒv; əv] ['letɪs] [li:vz] .

Chill	,	and	put	on	a	pretty	salad	dish	in	a	bed	of	lettuce	leaves	.
寒意	,	和	放	在	一个	漂亮的	沙拉	盘子	在	一个	床	的	莴苣	树叶	.

冷却后，盛入铺有生菜叶的漂亮沙拉盘中。

['kju:kʌmbə(r)] [boʊts] .

CUCUMBER	BOATS	.
黄瓜	船	.

黄瓜船。

[kʌt] [sɪks] , [freʃ] , [gri:n] ['kju:kʌmbəz] ['leŋθwaɪz] [ɪn][hɑ:f] ,

Cut	six	,	fresh	,	green	cucumbers	lengthwise	in	half	,
切	六	,	新鲜的	,	绿色的	黄瓜	纵向	在	一半	,

将六根新鲜青黄瓜纵向切成两半，

['keəfəli] [rɪ'mu:v] [ˌɪn'saɪd][ænd; ənd][pʊt] [boʊts] — [kʌt] [saɪd] — [ɒn][aɪs][ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] .

carefully	remove	inside	and	put	boats	—	cut	side	—	on	ice	until	ready	to	serve	.
小心	消除	里面	和	放	船	—	切	边	—	在	冰	直到	准备好	到	服务	.

小心取出内馅，将小船切面朝下放在冰上，待食用时取出。

[kʌt] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd]['ɪntu:] [smɔ:l] ['slaɪsɪz] ,

Cut	the	inside	into	small	slices	,
切	这	里面	进入	小的	切片	,

将内部切成小片，

[kʌt] [fɔ:(r)][fɜ:m][tə'mɑ:təʊz]['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd][wʌn] [smɔ:l] [waɪt] ['ʌnjən] ['faɪnli] [tʃɒpt] .

cut	four	firm	tomatoes	into	small	pieces	and	one	small	white	onion	finely	chopped	.
切	四	公司	西红柿	进入	小的	件	和	一	小的	白色的	洋葱	精细地	切碎	.

将四个结实的西红柿切成小块，将一个小白洋葱切碎。

[dreɪn] [wel] [ænd; ənd][dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] , [tɒs] [təˈgeðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [frentʃ] [ˈdresɪŋ] .

Drain	**well**	**and**	**just**	**before**	**serving**	**,**	**toss**	**together**	**with**	**a**	**French**	**dressing**	**.**
流走	出色地	和	只是	前	服务	,	折腾	一起	和	一个	法语	敷料	.

沥干水分，上菜前拌入法式沙拉酱即可。

[fɪl] [boʊts] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [rəʊˈmeɪn] [liːvz] .

Fill	**boats**	**and**	**put**	**on**	**romaine**	**leaves**	**.**
充满	船	和	放	在	罗马生菜	树叶	.

将船装满水，放上罗马生菜叶。

[faɪn] [tuː; tə] [sɜːv] [ɒn] [ðə; ðiː] [seɪm] [pleɪt] [wɪð] [ˈdevəld] [kræb] [æt; ət] [ə; eɪ] [ˈmɔːnɪŋ] [brɪdʒ] [ˈpɑːti] . {

Fine	**to**	**serve**	**on**	**the**	**same**	**plate**	**with**	**deviled**	**crab**	**at**	**a**	**morning**	**bridge**	**party**	**.**	**{**
美好的	到	服务	在	这	相同的	盘子	和	魔鬼	螃蟹	在	一个	早晨	桥	派对	.	{
-	}															
25	**}**															
-	}															

在早晨的桥牌聚会上，可以和魔鬼蟹一起盛放在同一个盘子里。{25}

[tʃiːz] [ænd; ənd] [nʌt] [ˈsæləd] .

CHEESE	**AND**	**NUT**	**SALAD**	**.**
奶酪	和	坚果	沙拉	.

奶酪坚果沙拉。

[mæʃ] [əˈmerɪkən] [kriːm] [tʃiːz] [wɪð] [pɪˈmentəʊ] [ænd; ənd] [ˈpiːnʌt] [ˈbʌtə(r)] .

Mash	**American**	**cream**	**cheese**	**with**	**pimentoes**	**and**	**peanut**	**butter**	**.**
捣碎	美国人	奶油	奶酪	和	甜椒	和	花生	黄油	.

将美式奶油奶酪与甜椒和花生酱混合捣碎。

[fɔːm] [ˈɪntuː] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pres] [bɪˈtwiːn] [hɑːvz] [ɒv; əv] [blɑːntʃt] [ˈɪŋglɪʃ] [ˈwɔːlnʌt] [miːts] .

Form	**into**	**balls**	**and**	**press**	**between**	**halves**	**of**	**blanched**	**English**	**walnut**	**meats**	**.**
形式	进入	球	和	按	之间	一半	的	焯水	英语	核桃	肉类	.

将面团揉成球状，然后夹在两片焯过的英国核桃仁之间。

[sɜːv] [ɒn] [ˈletɪs] [liːf] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz] .

Serve	**on**	**lettuce**	**leaf**	**with**	**mayonnaise**	**.**
服务	在	莴苣	叶子	和	蛋黄酱	.

盛于生菜叶上，佐以蛋黄酱即可。

[ˈgreɪpfruːt] [ˈsæləd] .

GRAPEFRUIT	**SALAD**	**.**
柚子	沙拉	.

葡萄柚沙拉。

[kʌt] [fruːt] [ɪn] [hɑːf] , [rɪˈmuːv] [ˌɪnˈsaɪd] [ˈkeəfəli] , [ænd; ənd] [teɪk] [waɪt] [skɪn] [frɒm; frəm] [ˈsekʃənz] .

Cut	**fruit**	**in**	**half**	**,**	**remove**	**inside**	**carefully**	**,**	**and**	**take**	**white**	**skin**	**from**	**sections**	**.**
切	水果	在	一半	,	消除	里面	小心	,	和	拿	白色的	皮肤	从	部分	.

将水果切成两半，小心地取出果肉，然后去除果肉上的白色外皮。

[ˈlaɪtli] [mɪks] [wɪð] [ˈmæləgə] [greɪps] [stʌft] [wɪð] [nʌts] ; [skwiːz] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈɒrɪndʒ] [dʒuːs][ˈəʊvə(r)] [ˈsæləd] ;

Lightly	**mix**	**with**	**Malaga**	**grapes**	**stuffed**	**with**	**nuts**	**;**	**squeeze**	**a**	**little**	**orange**	**juice**	**over**	**salad**	**;**
轻轻	混合	和	马拉加	葡萄	填充	和	坚果	;	挤	一个	小的	橙子	汁	超过	沙拉	;

将拌入塞满坚果的马拉加葡萄轻轻拌匀；在沙拉上挤少许橙汁；

[riːˈfɪl; ˈriːfɪl] [hʌlz] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [ˈletɪs] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz] .

refill	**hulls**	**and**	**serve**	**on**	**lettuce**	**with**	**mayonnaise**	**.**
补充装	船体	和	服务	在	莴苣	和	蛋黄酱	.

将果壳重新装满，放在生菜上，配上蛋黄酱即可食用。

['sæləd] [ɪn] ['greɪpfruːt] [hʌlz] .
SALAD IN GRAPEFRUIT HULLS .
沙拉 在 柚子 船体 .

葡萄柚壳沙拉。

[hɑːv] ['greɪpfruːt] ['krɒsweɪz] , [skuːp] [aʊt] ['kɒntents] [ænd; ənd] [nɒtʃ] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [hʌlz] .
Halve grapefruit crossways , scoop out contents and notch edges of hulls .
一半 柚子 十字路口 , 舀 出去 内容 和 缺口 边缘 的 船体 .

将葡萄柚横向切成两半，挖出果肉，并在果皮边缘切出缺口。

[laɪn] [ðə; ði] [hʌlz] [wɪð] ['letɪs] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] ; ['gɑːnɪʃ] [wɪð]
Line the hulls with lettuce and fill with chicken salad ; garnish with
线 这 船体 和 莴苣 和 充满 和 鸡 沙拉 ; 装饰 和
[ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [ænd; ənd] - .
maraschino cherries and Salmirings .
樱桃酒 樱桃 和 - .

在贝壳内壁铺上生菜，填入鸡肉沙拉；用樱桃和萨尔米林饼干装饰。

[sɜːv] [ɪn][ə; eɪ][bed][ɒv; əv]['endaɪv; 'endɪv] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .
Serve in a bed of endive with mayonnaise .
服务 在 一个 床 的 苣荬菜 和 蛋黄酱 .

盛于菊苣叶上，淋上蛋黄酱即可。

[pʊt] [miːt] [ɒv; əv] ['greɪpfruːt] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [nekst] ['mɔːnɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] [ɪn]
Put meat of grapefruit in refrigerator and serve next morning for breakfast in
放 肉 的 柚子 在 冰箱 和 服务 下一个 早晨 为了 早餐 在
['glɑːsɪz] .
glasses .
眼镜 .

将西柚果肉放入冰箱冷藏，第二天早上用玻璃杯盛装即可作为早餐享用。

['ɒrɪndʒ] ['sæləd] .
ORANGE SALAD .
橙子 沙拉 .

橙子沙拉。

['ɒrɪndʒ] [ænd; ənd] ['greɪpfruːt] [lobs] , [mɪkst] [wɪð] [blɑːntʃt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌt] [miːts] [ɒn] ['letɪs] [wɪð]
Orange and grapefruit lobes , mixed with blanched English walnut meats on lettuce with
橙子 和 柚子 叶 , 混合 和 焯水 英语 核桃 肉类 在 莴苣 和
[ˌmeɪə'neɪz] .
mayonnaise .
蛋黄酱 .

橙子和葡萄柚果肉，与焯过的英国核桃仁混合，放在生菜上，淋上蛋黄酱。

[ˌtændʒə'riːn] ['sæləd] .
TANGERINE SALAD .
柑橘 沙拉 .

橘子沙拉。

[piːl] [ˌtændʒə'riːn] , [dɪ'vaɪd][ðə; ði] [lobs] [ænd; ənd] ['keəfəli] [rɪ'muːv] [siːd] .
Peel tangerines , divide the lobes and carefully remove seed .
果皮 橘子 , 划分 这 叶 和 小心 消除 种子 .

将橘子去皮，掰开果瓣，小心地取出果核。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [graʊnd] [pɪ'kænz; pɪ'kɑːnz][ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] . { - }
Sprinkle with ground pecans and serve on lettuce with mayonnaise . { 26 }
撒 和 地面 山核桃 和 服务 在 莴苣 和 蛋黄酱 . { - }

撒上磨碎的山核桃，配生菜和蛋黄酱即可食用。{26}

[bə'nɑːnə] ['sæləd] .
BANANA SALAD .
香蕉 沙拉 .

香蕉沙拉。

[kʌt] ['leŋθwaɪz] [ə; eɪ][fɜːm] , ['pɜːfɪkt] [bə'nɑːnə][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌɪn'saɪd] ['keəfəli] ['fɔːmɪŋ] [ə; eɪ][bəʊt]

Cut	lengthwise	a	firm	,	perfect	banana	and	remove	inside	carefully	forming	a	boat
切	纵向	一个	公司	,	完美的	香蕉	和	消除	里面	小心	成型	一个	船

[ʃeɪpt] [keɪs] .

shaped	case	.
形状	案件	.

将一根结实完美的香蕉纵向切开，小心地取出里面的果肉，做成船形果壳。

[slaɪs] [raɪp] ['strɔːb(ə)riz] , [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [slaɪst] [bə'nɑːnə] [miːt] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]

Slice	ripe	strawberries	,	mix	with	the	sliced	banana	meat	and	sprinkle	with	a	little
片	成熟	草莓	,	混合	和	这	切片	香蕉	肉	和	撒	和	一个	小的

['ʃʊgə(r)] .

sugar	.
糖	.

将成熟的草莓切片，与切好的香蕉肉混合，撒上少许糖。

[pɔː(r)] ['lemən] ['dresɪŋ] ['əʊvə(r)][ænd; ənd] ['keəfəli] [fɪl] [bə'nɑːnə][keɪsɪz] [wɪ'ðaʊt] ['mæʃɪŋ] [fruːt] .

Pour	Lemon	Dressing	over	and	carefully	fill	banana	cases	without	mashing	fruit	.
倒	柠檬	敷料	超过	和	小心	充满	香蕉	案例	没有	捣碎	水果	.

将柠檬酱汁淋在香蕉上，小心地将香蕉填入香蕉壳中，不要压碎香蕉。

[pleɪs] [keɪsɪz][ɒn] ['strɔːbəri] [liːvz] .

Place	cases	on	strawberry	leaves	.
地方	案例	在	草莓	树叶	.

将盒子放在草莓叶上。

[ðɪs] [ɪz] ['deɪnti] [sɜːvd] [wɪð] ['greɪtɪd] [tʃiːz] ['təʊstɪd] [ɒn] ['krækəz] , [ænd; ənd][hɒt] ['rʌʃ(ə)n] [tiː] .

This	is	dainty	served	with	grated	cheese	toasted	on	crackers	,	and	hot	Russian	tea	.
这	是	纤巧	服务	和	磨碎的	奶酪	烤过的	在	饼干	,	和	热的	俄语	茶	.

这道菜很精致，配上烤饼干上撒的碎奶酪和热腾腾的俄罗斯茶。

['sæləd] [ɪn] ['æp(ə)l] [keɪsɪz] .

SALAD	IN	APPLE	CASES	.
沙拉	在	苹果	案例	.

苹果盒沙拉。

[sɪ'lekt] [lɑːdʒ] , [braɪt] , [red] ['æplz] .

Select	large	,	bright	,	red	apples	.
选择	大的	,	明亮的	,	红色的	苹果	.

选择个头大、色泽鲜亮、呈红色的苹果。

[slaɪs] [ə; eɪ] [piːs] [frɒm; frəm][ðə; ði][tɒp][ænd; ənd] ['keəfəli] [rɪ'muːv] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [wɪ'ðaʊt] ['kʌtɪŋ]

Slice	a	piece	from	the	top	and	carefully	remove	the	inside	without	cutting
片	一个	片	从	这	顶部	和	小心	消除	这	里面	没有	切割

[ðə; ði] [keɪs] .

the	case	.
这	案件	.

从顶部切下一小块，小心地取出里面的果肉，不要切开外壳。

[mɒp][ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][keɪsɪz] [wɪð] ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][pʊt][nɪə(r)][ðə; ði][aɪs][ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə]

Mop	the	edge	of	cases	with	lemon	juice	and	put	near	the	ice	until	ready	to
拖把	这	边缘	的	案例	和	柠檬	汁	和	放	靠近	这	冰	直到	准备好	到

[sɜːv] .

serve	.
服务	.

用柠檬汁涂抹箱子边缘，放在冰块附近，直到准备上桌时再取出。

[stʌf] [waɪt] ['tʃeriz] [wɪð] [nʌts] [tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði][keɪsɪz] ,

Stuff	white	cherries	with	nuts	to	fill	the	cases	,
东西	白色的	樱桃	和	坚果	到	充满	这	案例	,

将白樱桃填满坚果，装满樱桃盒。

[pʊt] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn][tɒp][ænd; ənd] [sɜ:v] [ɒn] ['letɪs] [li:vz] [wɪð] [ə; eɪ] [rəʊ] [ɒv; əv]['lɪt(ə)l][skweə(r)]

put	mayonnaise	on	top	and	serve	on	lettuce	leaves	with	a	row	of	little	square
放	蛋黄酱	在	顶部	和	服务	在	莴苣	树叶	和	一个	排	的	小的	正方形

[blɒks] [ɒv; əv][ðə; ði] ['æplz] [ə'raʊnd][ðə; ði][keɪsɪz] .

blocks	of	the	apples	around	the	cases	.
积木	的	这	苹果	大约	这	案例	.

在上面放上蛋黄酱，用生菜叶盛装，并在苹果周围摆上一圈小方块。

['æp(ə)l] [mi:t] [mʌst; məst][bi:; bi] [dip] [ɪn]['lemən]['wɔ:tə(r)][æz; əz] [su:n] [æz; əz] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)][kʌt]

Apple	meat	must	be	dipped	in	lemon	water	as	soon	as	apples	are	cut
苹果	肉	必须	是	浸入	在	柠檬	水	作为	很快	作为	苹果	是	切

[tu:; tə] [prɪ'vent] [ɪts] ['tɜ:nɪŋ] [dɑ:k] .

to	prevent	its	turning	dark	.
到	防止	它是	转弯	黑暗的	.

苹果切开后必须立即将果肉浸入柠檬水中，以防止变黑。

['ɒrɪndʒ] [b'ɑ:skɪts] .

ORANGE	BASKETS	.
橙子	篮子	.

橙子篮。

[wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑ:p] , [smɔ:l] [naɪf] , ['keəfəli] [kʌt] [lɑ:dʒ] ['ɒrɪndʒɪz][ɪn][ðə; ði] [ʃeɪp] [ɒv; əv][b'ɑ:skɪts] [wɪð]

With	a	sharp	,	small	knife	,	carefully	cut	large	oranges	in	the	shape	of	baskets	with
和	一个	锋利的	,	小的	刀	,	小心	切	大的	橙子	在	这	形状	的	篮子	和

['hænd(ə)lz] ,

handles	,
把手	,

用一把锋利的小刀，小心地将大橙子切成带把手的篮子形状。

[ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ˌɪn'saɪd] .

and	remove	inside	.
和	消除	里面	.

然后取出里面的东西。

[taɪ] [sprez] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['blɔsəmz] , [ɔ:(r)]['eni] [smɔ:l] [waɪt] ['flaʊəz] [ɒn]['hænd(ə)lz] [wɪð] [gri:n] ['beɪbi]

Tie	sprays	of	orange	blossoms	,	or	any	small	white	flowers	on	handles	with	green	baby
领带	喷雾	的	橙子	花朵	,	或者	任何	小的	白色的	花朵	在	把手	和	绿色的	婴儿

['rɪbən] .

ribbon	.
丝带	.

用绿色婴儿丝带将橙花或任何白色小花扎在手柄上。

[fɪl] [b'ɑ:skɪts] [wɪð] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] ,

Fill	baskets	with	chicken	salad	,
充满	篮子	和	鸡	沙拉	,

将篮子装满鸡肉沙拉，

[pʊt] [ˌmeɪə'neɪz] [wɪð] [ə; eɪ][ˌmærə'ʃi:nəʊ; ˌmærə'ski:nəʊ] ['tʃeri] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [i:tʃ] [ænd; ənd] [sɜ:v] [ɒn]

put	mayonnaise	with	a	maraschino	cherry	on	top	of	each	and	serve	on
放	蛋黄酱	和	一个	樱桃酒	樱桃	在	顶部	的	每个	和	服务	在

[sprez] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [li:vz] . { - }

sprays	of	orange	leaves	.	{	27	}
喷雾	的	橙子	树叶	.	{	-	}

在每个蛋糕上放上蛋黄酱和一颗樱桃，再用橙叶装饰即可食用。{27}

['kʌmkwɒt] ['sæləd] .

KUMQUAT	SALAD	.
金橘	沙拉	.

金橘沙拉。

[splɪt] [kˈʌmkwæts] [ˈleŋθweɪz] [ɪn][hɑːf][ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [ˈiːkwəl] [kˈwɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [red] [ˈsæləd]

Split	**kumquats**	**lengthways**	**in**	**half**	**and**	**mix**	**with**	**equal**	**quantities**	**of**	**red**	**salad**
分裂	金橘	纵向	在	一半	和	混合	和	平等的	数量	的	红色的	沙拉

['tʃeriz] .

cherries	**.**
樱桃	.

将金橘纵向切成两半，与等量的红沙拉樱桃混合。

[pʊt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən]['dʒeli][ɪn][kʌps] ,

Put	**a**	**little**	**lemon**	**jelly**	**in**	**cups**	**,**
放	一个	小的	柠檬	果冻	在	杯子	,

在杯子里放一点柠檬果冻，

[fɪl] ['nɪəli] [fʊl] [wɪð] [fruːt][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['dʒeli][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə]['hɑːd(ə)n] .

fill	**nearly**	**full**	**with**	**fruit**	**and**	**cover**	**with**	**jelly**	**just**	**before**	**it**	**begins**	**to**	**harden**	**.**
充满	几乎	满的	和	水果	和	覆盖	和	果冻	只是	前	它	开始	到	硬化	.

将容器装满水果，在果冻即将凝固时将其覆盖。

[set] [ɒn] [aɪs] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

Set	**on**	**ice**	**over**	**night**	**.**
放	在	冰	超过	夜晚	.

放在冰上过夜。

[tɜːn] [aʊt] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] [ænd; ənd] [dres] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [mɪkst] [wɪð] [graʊnd] , [waɪt] ['piːkən]

Turn	**out**	**on**	**lettuce**	**leaves**	**and**	**dress**	**with**	**mayonnaise**	**mixed**	**with**	**ground**	**,**	**white**	**pecan**
转动	出去	在	莴苣	树叶	和	裙子	和	蛋黄酱	混合	和	地面	,	白色的	胡桃

[miːts] .

meats	**.**
肉类	.

将煎好的饼放在生菜叶上，淋上拌有白山核桃碎的蛋黄酱。

['ləʊkwɒt] ['sæləd] .

LOQUAT	**SALAD**	**.**
枇杷	沙拉	.

枇杷沙拉。

[wɒʃ] [ænd; ənd][slaɪs]['loʊkwɑːts][ænd; ənd][kˈʌmkwæts] ['θɪnli] ,

Wash	**and**	**slice**	**loquats**	**and**	**kumquats**	**thinly**	**,**
洗	和	片	枇杷	和	金橘	薄薄的	,

将枇杷和金橘洗净切成薄片，

[ðen] [mɪks] [wɪð] [slaɪst] [kəʊld] [bɔɪld] ['tʃesnʌts] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .

then	**mix**	**with**	**sliced**	**cold**	**boiled**	**chestnuts**	**and**	**serve**	**on**	**lettuce**	**with**	**mayonnaise**	**.**
然后	混合	和	切片	寒冷的	煮沸	栗子	和	服务	在	莴苣	和	蛋黄酱	.

然后与切片的冷煮栗子混合，放在生菜上，配上蛋黄酱即可食用。

['lemən] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ] ['sæləd] .

LEMON	**AND**	**TOMATO**	**SALAD**	**.**
柠檬	和	番茄	沙拉	.

柠檬番茄沙拉。

['lemən] ['dʒeli][ænd; ənd][tə'mɑːtəʊ]['dʒeli] ['məʊldɪd] [ɪn][skweə(r)] [məʊldz] .

Lemon	**jelly**	**and**	**tomato**	**jelly**	**moulded**	**in**	**square**	**moulds**	**.**
柠檬	果冻	和	番茄	果冻	模制	在	正方形	模具	.

柠檬果冻和番茄果冻分别用方形模具制成。

[wen] [kəʊld][ænd; ənd][fɜːm][slaɪs]['ɪntuː] [skˈweəz] ;

When	**cold**	**and**	**firm**	**slice**	**into**	**squares**	**;**
什么时候	寒冷的	和	公司	片	进入	正方形	;

冷却变硬后切成方块；

[pʊt] ['lemən] [skweə(r)] [ɒn] ['letɪs] [li:f] [ænd; ənd] [tə'mɑ:təʊ] [skweə(r)] [ɒn] [tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv]

put	lemon	square	on	lettuce	leaf	and	tomato	square	on	top	with	a	spoonful	of
放	柠檬	正方形	在	莴苣	叶子	和	番茄	正方形	在	顶部	和	一个	一勺	的

[di:p] ['jeləʊ] [ˌmeɪə'neɪz] [ɪn]['sentə(r)] .

Deep	Yellow	Mayonnaise	in	center	.
深的	黄色的	蛋黄酱	在	中心	.

将柠檬块放在生菜叶上，再将番茄块放在生菜叶上，中间放一勺深黄色蛋黄酱。

[ɒn] [ðə; ði] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pleɪt] [pʊt] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] :

On	the	side	of	the	plate	put	a	slice	of	the	following	:
在	这	边	的	这	盘子	放	一个	片	的	这	下列的	:

在盘子侧面放上一片以下食材:

[mæʃ] [red] [ˌmeɪə'neɪz] [wɪð] [kri:m] [tʃi:z] ['smu:ðli] ,

mash	Red	Mayonnaise	with	cream	cheese	smoothly	,
捣碎	红色的	蛋黄酱	和	奶油	奶酪	顺利	,

将红蛋黄酱和奶油奶酪搅拌均匀。

[stʌf] [swi:t] [bel] ['pepəz] [wɪð] [ˌaɪ 'ti:] ['fɜ:mli] [ænd; ənd] [pʊt] [nɪə(r)] [aɪs] [ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] .

stuff	sweet	bell	peppers	with	it	firmly	and	put	near	ice	until	ready	to	serve	.
东西	甜的	钟	辣椒	和	它	牢牢	和	放	靠近	冰	直到	准备好	到	服务	.

将馅料塞入甜椒中，紧实地放在冰块附近，直到准备食用时再取出。

[slaɪs] [wɪð] [ʃɑ:p] [naɪf] [ɪn] [θɪn] [raʊnd] ['slaɪsɪz] .

Slice	with	sharp	knife	in	thin	round	slices	.
片	和	锋利的	刀	在	薄的	圆形的	切片	.

用锋利的刀切成薄圆片。

['mæŋgəʊ] ['sæləd] .

MANGO	SALAD	.
芒果	沙拉	.

芒果沙拉。

[wɒʃ] [m'æŋgəʊz] ,

Wash	mangoes	,
洗	芒果	,

清洗芒果，

[slaɪs] [ɪn] [lɒŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ænd; ənd] [sɜ:v] [ɒn] ['letɪs] [li:vz] [wɪð] ['leмən] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [ə; eɪ]

slice	in	long	thin	slices	and	serve	on	lettuce	leaves	with	Lemon	Dressing	and	a
片	在	长的	薄的	切片	和	服务	在	莴苣	树叶	和	柠檬	敷料	和	一个

[fju:] [drɒps] [ɒv; əv] ['saʊə(r)] [sɒps] .

few	drops	of	sour	sops	.
很少	滴	的	酸的	肥皂	.

切成细长条，放在生菜叶上，淋上柠檬酱，再滴几滴刺果番荔枝汁即可食用。

[sɪ'lekt] [ðə; ði] [m'æŋgəʊz] [ðæt] [ɑ:(r); ə(r)] [nɒt] ['strɪŋi] . { - }

Select	the	mangoes	that	are	not	stringy	.	{	28	}
选择	这	芒果	那	是	不是	细丝	.	{	-	}

选择没有纤维的芒果。{28}

['kəʊkəˌnʌt] ['sæləd] .

COCOANUT	SALAD	.
椰子	沙拉	.

椰子沙拉。

[kʌt] [lɑ:dʒ] [sɪ'lektɪd] ['ɒrɪndʒɪz] [ɪn] [hɑ:f] , ['keəfəli] [get] [ðə; ði] [mi:t] [aʊt] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] ['freʃli]

Cut	large	selected	oranges	in	half	,	carefully	get	the	meat	out	and	mix	with	freshly
切	大的	已选	橙子	在	一半	,	小心	得到	这	肉	出去	和	混合	和	新鲜的

['greɪtɪd] ['kəʊkəˌnʌt] .

grated	cocoanut	.
磨碎的	椰子	.

将挑选的大橙子切成两半，小心地取出果肉，与新鲜磨碎的椰子混合。

[pʊt] [bæk] ['ɪntuː][ðə; ði] ['ɒrɪndʒ] [hʌlz] [ænd; ənd] [dres] [iːtʃ] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz]

Put	**back**	**into**	**the**	**orange**	**hulls**	**and**	**dress**	**each**	**with**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**mayonnaise**
放	后退	进入	这	橙子	船体	和	裙子	每个	和	一个	一茶匙	的	蛋黄酱

[mɪkst] [wɪð] [kriːm] ['sʌbstɪtjuːt] .

mixed	**with**	**Cream**	**Substitute**	**.**
混合	和	奶油	代替	.

将橙子放回橙皮中，并在每个橙皮上淋上一茶匙混合了奶油替代品的蛋黄酱。

[pʊt][ə; eɪ][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeri] [ɒn][tɒp][ænd; ənd] [sɜːv] [ɒn] [nə'stɜːʃəm] [liːvz] [ænd; ənd]

Put	**a**	**maraschino**	**cherry**	**on**	**top**	**and**	**serve**	**on**	**nasturtium**	**leaves**	**and**
放	一个	樱桃酒	樱桃	在	顶部	和	服务	在	金莲花	树叶	和

['flaʊəz] .

flowers	**.**
花朵	.

在上面放一颗樱桃，再配上旱金莲叶子和花朵即可享用。

[tə'mɑːtəʊ] ['dʒeli] ['sæləd] .

TOMATO	**JELLY**	**SALAD**	**.**
番茄	果冻	沙拉	.

番茄果冻沙拉。

[məʊld] [tə'mɑːtəʊ]['dʒeli][ɪn][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][kʌps][ænd; ənd][pʊt][ɒn][aɪs] .

Mould	**tomato**	**jelly**	**in**	**individual**	**cups**	**and**	**put**	**on**	**ice**	**.**
模具	番茄	果冻	在	个人	杯子	和	放	在	冰	.

将番茄果冻分别倒入小杯子中，放在冰上。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] [tɜːn] [aʊt][ɒn] ['letɪs] [liːvz] [wɪð] [griːn] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd]['keɪpəz]

When	**ready**	**to**	**serve**	**turn**	**out**	**on**	**lettuce**	**leaves**	**with**	**Green**	**Mayonnaise**	**and**	**capers**
什么时候	准备好	到	服务	转动	出去	在	莴苣	树叶	和	绿色的	蛋黄酱	和	刺山柑

[ɒn][tɒp] .

on	**top**	**.**
在	顶部	.

食用时，将肉饼盛在生菜叶上，淋上绿色蛋黄酱，撒上刺山柑即可。

[ðɪs] [kæn; kən][biː; bi] ['veərid][baɪ] ['pʊtɪŋ] [nʌts] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ['seləri] [ɪn]['dʒeli][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]

This	**can**	**be**	**varied**	**by**	**putting**	**nuts**	**and**	**chopped**	**celery**	**in**	**jelly**	**just**	**before**	**it**
这	能	是	多种多样	经过	推杆	坚果	和	切碎	芹菜	在	果冻	只是	前	它

[kən'dʒiːl] .

congeals	**.**
凝固	.

在果冻凝固前，可以加入坚果和切碎的芹菜，使果冻的口味有所不同。

['gwɑːvə] ['sæləd] .

GUAVA	**SALAD**	**.**
番石榴	沙拉	.

番石榴沙拉。

[sɪ'lekt] [lɑːdʒ] , ['lemən]['gwɑːvəz] , [kʌt] [ɒf] [tɒps][ænd; ənd] [skuːp] [aʊt] [siːd] .

Select	**large**	**,**	**lemon**	**guavas**	**,**	**cut**	**off**	**tops**	**and**	**scoop**	**out**	**seed**	**.**
选择	大的	,	柠檬	番石榴	,	切	离开	最高额	和	舀	出去	种子	.

选择个头大、颜色像柠檬的番石榴，切掉顶部，挖出果核。

[dɪp] [hʌlz] [ɪn]['lemən]['wɔːtə(r)][tuː; tə] [prɪ'vent] ['tɜːnɪŋ] [dɑːk] .

Dip	**hulls**	**in**	**lemon**	**water**	**to**	**prevent**	**turning**	**dark**	**.**
蘸	船体	在	柠檬	水	到	防止	转弯	黑暗的	.

将果壳浸入柠檬水中，防止变黑。

[mɪks] [slaɪst] [t'rʌflz] [wɪð] ['brəʊkən]['piːkən] [miːts] ,

Mix	**sliced**	**truffles**	**with**	**broken**	**pecan**	**meats**	**,**
混合	切片	松露	和	破碎的	胡桃	肉类	,

将切片松露与碎山核桃仁混合，

[fɪl] [hʌlz] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌmeɪə'neɪz] [mɪkst] [wɪð] [kri:m] ['sʌbstɪtju:t] [ɒn] [tɒp] .

fill	**hulls**	**and**	**put**	**mayonnaise**	**mixed**	**with**	**Cream**	**Substitute**	**on**	**top**	**.**
充满	船体	和	放	蛋黄酱	混合	和	奶油	代替	在	顶部	.

将壳填满，并在上面放上混合了奶油替代品的蛋黄酱。

[sɜ:v] [ɒn] ['letɪs] [li:vz] . { - }

Serve	**on**	**lettuce**	**leaves**	**.**	**{**	**29**	**}**
服务	在	莴苣	树叶	.	{	-	}

盛于生菜叶上。{29}

[brɪdʒ] ['sælədz] .

Bridge	**Salads**	**.**
桥	沙拉	.

桥牌沙拉。

['letɪs] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] .

LETTUCE	**AND**	**MAYONNAISE**	**.**
莴苣	和	蛋黄酱	.

生菜和蛋黄酱。

[mɪks] ['faɪnli] [mɪnst] ['keɪpəz] [ænd; ənd] ['kju:kʌmbə(r)] ['pɪklz] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ]

Mix	**finely**	**minced**	**capers**	**and**	**cucumber**	**pickles**	**with**	**mayonnaise**	**and**	**add**	**a**
混合	精细地	剁碎	刺山柑	和	黄瓜	泡菜	和	蛋黄酱	和	添加	一个

[sə'spɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['mʌstəd] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] ['hɔ:srædɪʃ] .

suspicion	**of**	**mustard**	**and**	**grated**	**horseradish**	**.**
怀疑	的	芥末	和	磨碎的	辣根	.

将切碎的刺山柑和腌黄瓜与蛋黄酱混合，再加入少许芥末和磨碎的辣根。

[sɪ'lekt] [smɔ:l] [waɪt] [kʌp] [ʃeɪpt] ['letɪs] [li:vz] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [ðə; ði]

Select	**small**	**white**	**cup**	**shaped**	**lettuce**	**leaves**	**and**	**put**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**the**
选择	小的	白色的	杯子	形状	莴苣	树叶	和	放	一个	一茶匙	的	这

['dresɪŋ] [ɒn] [i:tʃ] [li:f] .

dressing	**on**	**each**	**leaf**	**.**
敷料	在	每个	叶子	.

挑选白色杯状小生菜叶，在每片叶子上放一茶匙调味料。

[ðɪs] [ɪz] [naɪs] [tu:; tə] [sɜ:v] [wɪð] [hɒt] [fraɪd] ['skɔləps] , [wʌn] [li:f] [ɒn] [i:tʃ] [pleɪt] .

This	**is**	**nice**	**to**	**serve**	**with**	**hot**	**fried**	**scallops**	**,**	**one**	**leaf**	**on**	**each**	**plate**	**.**
这	是	好的	到	服务	和	热的	油煎	扇贝	,	一	叶子	在	每个	盘子	.

这道菜很适合搭配热腾腾的炸扇贝，每盘放一片叶子。

['greɪpfru:t] [ænd; ənd] ['paɪnæp(ə)l] ['sæləd] .

GRAPEFRUIT	**AND**	**PINEAPPLE**	**SALAD**	**.**
柚子	和	菠萝	沙拉	.

葡萄柚菠萝沙拉。

[bɪ'gɪn] [æt; ət] [ðə; ði] [stem] [end] [ɒv; əv] ['greɪpfru:t] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [pi:l] ['nɪəli] [hɑ:f] [wei] [ɪn] [sɪks]

Begin	**at**	**the**	**stem**	**end**	**of**	**grapefruit**	**and**	**cut**	**the**	**peel**	**nearly**	**half**	**way**	**in**	**six**
开始	在	这	干	结尾	的	柚子	和	切	这	果皮	几乎	一半	方式	在	六

[di:p] [pɔɪnts] .

deep	**points**	**.**
深的	积分	.

从葡萄柚的蒂部开始，将果皮切开近一半，切出六个深口。

[kɜ:l] [ðə; ði] [pɔɪnts] [bæk] [tə'wɔ:dz] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fru:t] .

Curl	**the**	**points**	**back**	**towards**	**the**	**outside**	**of**	**the**	**fruit**	**.**
卷曲	这	积分	后退	向	这	外部	的	这	水果	.

将尖端向水果外侧卷曲。

[sku:p] [aʊt] [ðə; ði] [mi:t] ,

Scoop	**out**	**the**	**meat**	**,**
舀	出去	这	肉	,

把肉挖出来，

[rɪ'muːv] [ɔːl] [siːdz] [ænd; ənd] [waɪt] [skɪn] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] ['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['ʃredɪd]
remove **all** **seeds** **and** **white** **skin** **and** **mix** **with** **equal** **amount** **of** **shredded**
消除 全部 种子 和 白色的 皮肤 和 混合 和 平等的 数量 的 碎
['paɪnæp(ə)l] .
pineapple **.**
菠萝 .

去除所有籽和白色外皮，与等量的菠萝丝混合。

['kʌlə(r)] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['greɪpfruːt] [keɪs] [ə; eɪ] ['tʃeri] [red] [wɪð] [ə; eɪ] ['tæblət] ,
Color **the** **inside** **of** **the** **grapefruit** **case** **a** **cherry** **red** **with** **a** **tablet** **,**
颜色 这 里面 的 这 柚子 案件 一个 樱桃 红色的 和 一个 药片 ,

用药片将葡萄柚壳内侧涂成樱桃红色。

[dɪ'zɒlvd] [ɪn] ['wɔːtə(r)] , [ðæt] ['kɒmz] [wɪð] [ˌdʒelə'tiːn] .
dissolved **in** **water** **,** **that** **comes** **with** **gelatine** **.**
溶解 在 水 , 那 来 和 明胶 .

溶于水，即明胶。

[ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [keɪs] [pʊt] [ə; eɪ] ['fəʊldɪd] ['letɪs] [liːf] — ['ʌðəwaɪz] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [tuː]
In **the** **bottom** **of** **case** **put** **a** **folded** **lettuce** **leaf** **—** **otherwise** **it** **would** **be** **too**
在 这 底部 的 案件 放 一个 折叠 莴苣 叶子 — 否则 它 会 是 也
[lɑːdʒ] — [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ðə; ði] [fruːt] ['mɪkstʃə(r)] .
large **—** **and** **fill** **with** **the** **fruit** **mixture** **.**
大的 — 和 充满 和 这 水果 混合物 .

在盒子底部放一片折叠的生菜叶——否则盒子会太大——然后填入水果混合物。

[tɒp] [wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] .
Top **with** **a** **spoonful** **of** **mayonnaise** **and** **a** **few** **maraschino** **cherries** **.**
顶部 和 一个 一勺 的 蛋黄酱 和 一个 很少 樱桃酒 樱桃 .

淋上一勺蛋黄酱，再放上几颗樱桃。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] .
Serve **on** **lettuce** **.**
服务 在 莴苣 .

盛于生菜上。

[ðɪs] [ɪz] [ə'træktɪv] . { - }
This **is** **attractive** **.** **{** **30** **}**
这 是 吸引人的 . { - }

这很有吸引力。{30}

[tə'mɑːtəʊ] ['lɪli] .
TOMATO **LILY** **.**
番茄 百合 .

番茄百合。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

佛罗里达沙拉(Florida Salads)
第2/2页

[sɪˈlekt] [lɑːdʒ] [fɜːm] [təˈmɑːtəʊz] [ɒv; əv] [ˈjuːnɪfɔːm] [saɪz] ,
Select **large** **firm** **tomatoes** **of** **uniform** **size** **,**
选择 大的 公司 西红柿 的 制服 尺寸 ,

挑选个头大、质地紧实、大小均匀的西红柿。

[wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [smɔːl] [naɪf] [ˈkeəfəli] [slaɪs] [ðə; ði] [θɪn] [ˈaʊtə(r)] [skɪn] , [ˈseprət] [frɒm; frəm] [ðə; ði]
with **a** **sharp** **small** **knife** **carefully** **slice** **the** **thin** **outer** **skin** **,** **separate** **from** **the**
和 一个 锋利的 小的 刀 小心 片 这 薄的 外 皮肤 , 分离 从 这
[miːt] ,
meat **,**
肉 ,

用锋利的小刀小心地将薄薄的外皮切开，与肉分离。

[ˈɪntuː] [sɪks] [ˈpet(ə)l] [ʃeɪpt] [ˈsekʃənz] [ænd; ənd] [kɜːl] [ðem; ðəm] [bæk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [təˈmɑːtəʊ] .
into **six** **petal** **shaped** **sections** **and** **curl** **them** **back** **from** **the** **tomato** **.**
进入 六 花瓣 形状 部分 和 卷曲 他们 后退 从 这 番茄 .

将番茄切成六瓣花瓣状，然后将它们向后卷曲。

[ðen] [slaɪs] [ɔː(r)] [splɪt] [ðə; ði] [miːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [təˈmɑːtəʊ] [ˈɪntuː] [tuː] [rəʊz] [ɒv; əv] [pet(ə)lz] ,
Then **slice** **or** **split** **the** **meat** **of** **the** **tomato** **into** **two** **rows** **of** **petals** **,**
然后 片 或者 分裂 这 肉 的 这 番茄 进入 二 行 的 花瓣 ,

然后将番茄果肉切成两层花瓣状，

[ˈmeɪkɪŋ] [θriː] [rəʊz] [ɪn] [ɔːl] .
making **three** **rows** **in** **all** **.**
制作 三 行 在 全部 .

一共三行。

[bend] [ɔː(r)] [kɜːl] [ðə; ði] [pet(ə)lz] [ˈkeəfəli] [bæk] [əˈweɪ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈsentə(r)] [ɔː(r)] [raʊnd] [bɔːl] [ɒv; əv]
Bend **or** **curl** **the** **petals** **carefully** **back** **away** **from** **the** **center** **or** **round** **ball** **of**
弯曲 或者 卷曲 这 花瓣 小心 后退 离开 从 这 中心 或者 圆形的 球 的
[siːdz] .
seeds **.**
种子 .

小心地将花瓣向后弯曲或卷曲，远离中心或圆形的种子球。

[ɪn] [ðə; ði] [ˈsentə(r)] [ɒv; əv] [təˈmɑːtəʊ] [ɔː(r)] [siːd] [bɔːl] [meɪk] [ə; eɪ] [həʊl] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz]
In **the** **center** **of** **tomato** **or** **seed** **ball** **make** **a** **hole** **and** **fill** **with** **mayonnaise**
在 这 中心 的 番茄 或者 种子 球 制作 一个 洞 和 充满 和 蛋黄酱
[wɪð] [ə; eɪ] [drɒp] [ɒv; əv] [griːn] [ˌmeɪəˈneɪz] [ɒn] [tɒp] .
with **a** **drop** **of** **Green** **Mayonnaise** **on** **top** **.**
和 一个 降低 的 绿色的 蛋黄酱 在 顶部 .

在番茄或种子球的中心挖个洞，填入蛋黄酱，再在上面滴一滴绿色蛋黄酱。

[pleɪs] [ɒn] [ˈletɪs] [liːf] .
Place **on** **lettuce** **leaf** **.**
地方 在 莴苣 叶子 .

放在生菜叶上。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈtrʌb(ə)l] , [bʌt; bət] [ɪz] [ə; eɪ] [ˈdeɪnti] , [ˈprɪti] [wei] [tuː; tə] [sɜːv] [təˈmɑːtəʊz] .
This **is** **a** **little** **trouble** **,** **but** **is** **a** **dainty** **,** **pretty** **way** **to** **serve** **tomatoes** **.**
这 是 一个 小的 麻烦 , 但 是 一个 纤巧 , 漂亮的 方式 到 服务 西红柿 .

这有点麻烦，但却是一种精致漂亮的番茄摆盘方式。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] ['nesəsəri] [tuː; tə][hæv; həv] [freʃ] [fɜːm][tə'mɑːtəʊz][ænd; ənd][ə; eɪ] [naɪf] [wɪð] [ə; eɪ][smɔːl]
It **is** **very** **necessary** **to** **have** **fresh** **firm** **tomatoes** **and** **a** **knife** **with** **a** **small**
它 是 非常 必要的 到 有 新鲜的 公司 西红柿 和 一个 刀 和 一个 小的
[ʃɑːp] [bleɪd] .
sharp **blade** **.**
锋利的 刀刃 .

准备新鲜结实的西红柿和一把锋利的小刀是非常必要的。

['greɪpfruːt] ['dʒeli] .
GRAPEFRUIT **JELLY** **.**
柚子 果冻 .

葡萄柚果冻。

[dɪ'zɒlv] [wʌn] ['pækɪdʒ] [ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn][ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] ,
Dissolve **one** **package** **of** **gelatine** **in** **one** **cup** **of** **warm** **water** **,**
溶解 一 包裹 的 明胶 在 一 杯子 的 温暖的 水 ,

将一包明胶溶于一杯温水中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps][ɒv; əv] [streɪnd] ['greɪpfruːt] [dʒuːs][ænd; ənd][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
add **three** **cups** **of** **strained** **grapefruit** **juice** **and** **one** **tablespoonful** **of** **sugar** **.**
添加 三 杯子 的 紧张 柚子 汁 和 一 一汤匙 的 糖 .

加入三杯过滤后的西柚汁和一汤匙糖。

[let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [rɪ'muːv] [frɒm; frəm]['faɪə(r)][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][skweə(r)] ['pɔːsəlɪn]
Let **come** **to** **a** **boil** **,** **remove** **from** **fire** **and** **put** **into** **a** **square** **porcelain**
让 来 到 一个 熬 , 消除 从 火 和 放 进入 一个 正方形 瓷
[məʊld] .
mould **.**
模具 .

将汤汁煮沸，离火，倒入方形瓷模中。

[dɪ'zɒlv] [wʌn] ['pækɪdʒ] [ɒv; əv][ˌdʒelə'tiːn][ɪn][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
Dissolve **one** **package** **of** **gelatine** **in** **one** **cup** **of** **boiling** **water** **,**
溶解 一 包裹 的 明胶 在 一 杯子 的 沸腾 水 ,

将一包明胶溶于一杯沸水中。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [kʌps][ɒv; əv]['klærət] [wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
add **three** **cups** **of** **claret** **with** **one** **tablespoonful** **of** **sugar** **.**
添加 三 杯子 的 红酒 和 一 一汤匙 的 糖 .

加入三杯红葡萄酒和一汤匙糖。

[məʊld] [ɪn][ə; eɪ][skweə(r)] ['pɔːsəlɪn] [məʊld] .
Mould **in** **a** **square** **porcelain** **mould** **.**
模具 在 一个 正方形 瓷 模具 .

方形瓷模中的模具。

[pʊt][ə; eɪ][skweə(r)][ɒv; əv] ['greɪpfruːt] ['dʒeli][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ə; eɪ][skweə(r)][ɒv; əv]['klærət]['dʒeli][ænd; ənd]
Put **a** **square** **of** **grapefruit** **jelly** **on** **top** **of** **a** **square** **of** **claret** **jelly** **and**
放 一个 正方形 的 柚子 果冻 在 顶部 的 一个 正方形 的 红酒 果冻 和
[ə; eɪ] [fjuː] [red] ['sæləd] ['tʃeriz] [stʌft] [wɪð] [nʌts] [ɒn][tɒp] .
a **few** **red** **salad** **cherries** **stuffed** **with** **nuts** **on** **top** **.**
一个 很少 红色的 沙拉 樱桃 填充 和 坚果 在 顶部 .

将一块葡萄柚果冻放在一块红酒果冻上，再在上面放几颗塞满坚果的红色沙拉樱桃。

[sɜːv] [wɪð] [nʌt] ['dresɪŋ] [ɒn] [lɑːdʒ] ['letɪs] [liːvz] . { - }
Serve **with** **Nut** **Dressing** **on** **large** **lettuce** **leaves** **.** **{** **31** **}**
服务 和 坚果 敷料 在 大的 莴苣 树叶 . { - }

佐以坚果酱，盛于大片生菜叶上即可。{31}

['gəʊldən] - [rɒd] ['sæləd] .
GOLDEN **-** **ROD** **SALAD** **.**
金的 - 杆 沙拉 .

金鸡菊沙拉。

[teə(r); tɪə] ['letɪs] [li:vz] ['ɪntu:][ʌn'i:v(ə)n] [sprez] , ['strɪpɪŋ] [ðə; ði] [stemz] [ə'baʊt] [tu:] ['ɪntʃɪz] .

Tear	lettuce	leaves	into	uneven	sprays	,	stripping	the	stems	about	two	inches	.
撕	莴苣	树叶	进入	不均匀	喷雾	,	脱衣舞	这	茎	关于	二	英寸	.

将生菜叶撕成大小不一的片，去掉茎部约两英寸。

[dɪp][ɪn] [frentʃ] ['dresɪŋ] , ['dʒentli] [ʃeɪk] [ænd; ənd][pʊt][ɒn] ['prɪti] ['sæləd] [pleɪts] , [wʌn] [spreɪ] [ɒn]

Dip	in	French	dressing	,	gently	shake	and	put	on	pretty	salad	plates	,	one	spray	on
蘸	在	法语	敷料	,	轻轻地	摇	和	放	在	漂亮的	沙拉	盘子	,	一	喷	在

[i:tʃ] [pleɪt] .

each	plate	.
每个	盘子	.

蘸上法式沙拉酱，轻轻摇晃，然后盛入漂亮的沙拉盘中，每个盘子上喷一小滴。

[fɜ:st] ['kʌvə(r)][ðə; ði] [sprez] [wɪð] [graʊnd] [pɪ'kænz; pɪ'kɑ:nz][ɔ:(r)] ['pi:nʌts] [ænd; ənd] [ðen] [wɪð] ['greɪtɪd]

First	cover	the	sprays	with	ground	pecans	or	peanuts	and	then	with	grated
第一的	覆盖	这	喷雾	和	地面	山核桃	或者	花生	和	然后	和	磨碎的

[eg] [jəʊk] .

egg	yolks	.
蛋	蛋黄	.

先在喷雾器上撒上磨碎的山核桃或花生，然后再撒上磨碎的蛋黄。

[baɪ][ðə; ði][saɪd][ɒv; əv][ðə; ði]['sæləd][pʊt][ə; eɪ] [rɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [wɪð] [ə; eɪ]

By	the	side	of	the	salad	put	a	ring	of	the	whites	of	the	eggs	with	a
经过	这	边	的	这	沙拉	放	一个	戒指	的	这	白人	的	这	鸡蛋	和	一个

['spu:nfʊl] [ɒv; əv] [di:p] ['jeləʊ] [ˌmeɪə'neɪz] [ɪn][ðem; ðəm] .

spoonful	of	deep	Yellow	Mayonnaise	in	them	.
一勺	的	深的	黄色的	蛋黄酱	在	他们	.

在沙拉旁边放一圈蛋白，蛋白里放一勺浓黄色的蛋黄酱。

[sɜ:v] [braʊn] ['ɑ:məndz] [wɪð] [ðɪs] .

Serve	browned	almonds	with	this	.
服务	棕色	杏仁	和	这	.

搭配烤杏仁片一起食用。

[tu:; tə] [braʊn] ['ɑ:məndz] : [blɑ:ntʃ] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] ['sməʊkɪŋ] [hɒt] ['ɒlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd]

To	brown	almonds	:	blanch	them	and	brown	in	smoking	hot	olive	oil	and
到	棕色的	杏仁	:	焯水	他们	和	棕色的	在	吸烟	热的	橄榄	油	和

['bʌtə(r)] .

butter	.
黄油	.

将杏仁煎至金黄：先将杏仁焯水，然后在滚烫的橄榄油和黄油中煎至金黄。

[dreɪn] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð] [sɔ:lt] .

Drain	and	sprinkle	lightly	with	salt	.
流走	和	撒	轻轻	和	盐	.

沥干水分，轻轻撒上盐。

['sæmən] ['sæləd] .

SALMON	SALAD	.
三文鱼	沙拉	.

三文鱼沙拉。

[fleɪk] ['sæmən] , [mɪks] [wɪð] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔ:lnʌts] , [blɑ:ntʃt] , [tʃɒpt] ['seləri] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] ,

Flake	salmon	,	mix	with	English	walnuts	,	blanched	,	chopped	celery	and	mayonnaise	,
薄片	三文鱼	,	混合	和	英语	核桃	,	焯水	,	切碎	芹菜	和	蛋黄酱	,

片状鲑鱼，拌入英国核桃、焯水后的芹菜碎和蛋黄酱，

[mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɒpt] [tʃaʊ] [tʃaʊ] .

mixed	with	a	little	chopped	chow	chow	.
混合	和	一个	小的	切碎	饭	饭	.

拌入少许切碎的什锦干果。

[sɜːv] [ɪn] ['leŋθwaɪz] [hɑːvz] [ɒv; əv] [lɑːdʒ] [griːn] ['pepəz] [ɒn] ['letɪs] .

Serve	**in**	**lengthwise**	**halves**	**of**	**large**	**green**	**peppers**	**on**	**lettuce**	**.**
服务	在	纵向	一半	的	大的	绿色的	辣椒	在	莴苣	.

将大青椒纵向切成两半，放在生菜上即可。

[ˌsæpə'dɪloʊ] ['sæləd] .

SAPODILLO	**SALAD**	**.**
人心果	沙拉	.

萨波迪洛沙拉。

[kʌt] [fruːt] [ɪn] [hɑːf] , [rɪ'muːv] [siːd] , [dres] [wɪð] ['lemən] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [iːt] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] .

Cut	**fruit**	**in**	**half**	**,**	**remove**	**seed**	**,**	**dress**	**with**	**Lemon**	**Dressing**	**and**	**eat**	**with**	**a**	**spoon**	**.**
切	水果	在	一半	,	消除	种子	,	裙子	和	柠檬	敷料	和	吃	和	一个	勺子	.

将水果切成两半，去核，淋上柠檬汁，用勺子吃。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] .

Serve	**on**	**lettuce**	**leaves**	**.**
服务	在	莴苣	树叶	.

盛于生菜叶上。

['kæbɪdʒ] [pæl'metəʊ] ['sæləd] .

CABBAGE	**PALMETTO**	**SALAD**	**.**
卷心菜	棕榈树	沙拉	.

卷心菜棕榈沙拉。

[get] [ðə; ði] ['tendə(r)] , [waɪt] [bʌdz] [frɒm; frəm] [tɒps] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] [pæl'metəu] ,

Get	**the**	**tender**	**,**	**white**	**buds**	**from**	**tops**	**of**	**cabbage**	**palmettoes**	**,**
得到	这	投标	,	白色的	花蕾	从	最高额	的	卷心菜	棕榈树	,

从棕榈树的顶端摘取嫩白的花蕾。

[kʌt] [ɪn] [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [səʊk] [ɪn] [aɪs] ['wɔːtə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] .

cut	**in**	**inch**	**pieces**	**and**	**soak**	**in**	**ice**	**water**	**one**	**hour**	**.**
切	在	英寸	件	和	浸泡	在	冰	水	一	小时	.

切成一英寸大小的块，浸泡在冰水中一小时。

[dreɪn] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [keɪ'en] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] ['iːkwəl] ['kwɒntətɪ] [ɒv; əv] [daɪst] ['seləri] .

Drain	**,**	**sprinkle**	**with**	**cayenne**	**and**	**mix**	**with**	**equal**	**quantity**	**of**	**diced**	**celery**	**.**
流走	,	撒	和	辣椒	和	混合	和	平等的	数量	的	切丁	芹菜	.

沥干水分，撒上辣椒粉，与等量的芹菜丁混合。

[sɜːv] [wɪð] [kʊkt] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [pɜːl] ['ʌnjənz] . { - }

Serve	**with**	**Cooked**	**Dressing**	**and**	**a**	**few**	**pearl**	**onions**	**.**	**{**	**32**	**}**
服务	和	煮熟	敷料	和	一个	很少	珍珠	洋葱	.	{	-	}

佐以煮熟的酱汁和几颗珍珠洋葱。{32}

['pɔːkjupaɪn] ['sæləd] .

PORCUPINE	**SALAD**	**.**
豪猪	沙拉	.

豪猪沙拉。

[piːl] [sɪks] [lɒŋ] [fɜːm] [raɪp] [peəz] , [kʌt] ['leŋθwaɪz] [ɪn] [hɑːvz] [ænd; ənd] [kɔː(r)] .

Peel	**six**	**long**	**firm**	**ripe**	**pears**	**,**	**cut**	**lengthwise**	**in**	**halves**	**and**	**core**	**.**
果皮	六	长的	公司	成熟	梨	,	切	纵向	在	一半	和	核	.

将六个长而硬的成熟梨去皮，纵向切成两半，去核。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ;

Cover	**with**	**water**	**,**	**add**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**sugar**	**and**	**one**	**of**	**lemon**	**juice**	**;**
覆盖	和	水	,	添加	一	一汤匙	的	糖	和	一	的	柠檬	汁	;

加水没过食材，加入一汤匙糖和一汤匙柠檬汁；

['sɪmə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] [bʌt; bət] [stɪl] [fɜːm] .

simmer	**until**	**tender**	**but**	**still**	**firm**	**.**
煨	直到	投标	但	仍然	公司	.

小火慢炖至软嫩但仍有嚼劲。

[wen] [aɪs][kəʊld] , [stɪk] [ðə; ði]['aʊtə(r)][saɪd][ɒv; əv] [iːtʃ] [piːs] [fʊl] [ɒv; əv]['ɑːmənd] ['brɪslz] ,

When	ice	cold	,	stick	the	outer	side	of	each	piece	full	of	almond	bristles	,
什么时候	冰	寒冷的	,	戳	这	外	边	的	每个	片	满的	的	杏仁	刷毛	,

冰镇后，将每块杏仁片的外侧粘上杏仁毛。

[meɪd] [baɪ] ['splɪtɪŋ] [blɑːntʃt] ['ɑːməndz] [ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] ['leŋθwaɪz] ['ɪntuː] ['nærəʊ] ['piːsɪz] .

made	by	splitting	blanched	almonds	and	cutting	lengthwise	into	narrow	pieces	.
制成	经过	分裂	焯水	杏仁	和	切割	纵向	进入	狭窄的	件	.

将去皮杏仁掰开，纵向切成细条制成。

[ɪn][ðə; ði] [lɑːdʒ] [end][ɒv; əv] [iːtʃ] [hɑːf][ɒv; əv][peə(r)][pʊt] [tuː] ['taɪni] [raʊnd] [aɪz] [kʌt][frɒm; frəm]

In	the	large	end	of	each	half	of	pear	put	two	tiny	round	eyes	cut	from
在	这	大的	结尾	的	每个	一半	的	梨	放	二	微小的	圆形的	眼睛	切	从

[ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ['tʃeriz] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [smɔːl] [end] [stɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [kɜːvd] [piːs]

maraschino	cherries	and	in	the	small	end	stick	a	small	curved	piece
樱桃酒	樱桃	和	在	这	小的	结尾	戳	一个	小的	弯曲	片

[ɒv; əv] [kən'sɜːvd] ['sɪtrən][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][teɪl] .

of	conserved	citron	for	the	tail	.
的	已保存	香橼	为了	这	尾巴	.

在每半个梨的大端放上两个用樱桃切出的小圆眼睛，在小端插上一小块弯曲的蜜饯香橼作为尾巴。

[sɜːv] [ɒn] ['letɪs] [liːf] , [wʌn][tuː; tə] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] .

Serve	on	lettuce	leaf	,	one	to	each	person	.
服务	在	莴苣	叶子	,	一	到	每个	人	.

盛于生菜叶上，每人一片。

[ɒn] [saɪd][ɒv; əv] [pleɪt] [pʊt][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˌmeɪə'neɪz] [wɪð] [tuː] [pɪ'stæʃiəʊ; pɪ'stɑːʃiəʊ] [nʌts] [ɪn]

On	side	of	plate	put	a	spoonful	of	mayonnaise	with	two	pistachio	nuts	in
在	边	的	盘子	放	一个	一勺	的	蛋黄酱	和	二	开心果	坚果	在

[ˌaɪ 'tiː] .

it	.
它	.

在盘子一侧放一勺蛋黄酱，里面放两颗开心果。

[kænd] [peəz] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['sæləd] .

Canned	pears	may	also	be	used	for	this	salad	.
罐装	梨	可能	还	是	用过的	为了	这	沙拉	.

也可以用罐装梨来做这道沙拉。

['bɜːrdz] [nest] ['sæləd] .

BIRD'S	NEST	SALAD	.
鸟类	巢	沙拉	.

鸟巢沙拉。

[sɪ'lekt] [lɑːdʒ] ['æplz] , [piːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['leŋθwaɪz] ['ɪntuː] [ʃuː] [strɪŋz] ,

Select	large	apples	,	peel	and	cut	lengthwise	into	shoe	strings	,
选择	大的	苹果	,	果皮	和	切	纵向	进入	鞋	字符串	,

挑选个头较大的苹果，去皮后纵向切成鞋带状，

[ɔː(r)] [smɔːl] [æz; əz][kæn; kən][biː; bi] [kʌt] [nɒt][tuː; tə] [breɪk] ,

or	small	as	can	be	cut	not	to	break	,
或者	小的	作为	能	是	切	不是	到	休息	,

或者切成尽可能小的尺寸，以免切破。

['letɪŋ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [fɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv]['lemən]['wɔːtə(r)] .

letting	the	pieces	fall	into	a	pan	of	lemon	water	.
出租	这	件	落下	进入	一个	平底锅	的	柠檬	水	.

让碎片落入一锅柠檬水中。

[ɒn] [ə; eɪ] [waɪt] ['letɪs] [liːf] [meɪk] [ə; eɪ] [nest] [ɔː(r)] [pen] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] [ʃredz] [ænd; ənd] [fɪl] [wɪð]

On	a	white	lettuce	leaf	make	a	nest	or	pen	of	apple	shreds	and	fill	with
在	一个	白色的	莴苣	叶子	制作	一个	巢	或者	笔	的	苹果	碎屑	和	充满	和

[waɪt] ['tʃeriz] [stʌft] [wɪð] [nʌts] .

white	cherries	stuffed	with	nuts	.
白色的	樱桃	填充	和	坚果	.

在一片白色的生菜叶上，用苹果丝做一个鸟巢或小笼子，里面装满塞满坚果的白樱桃。

[dres] [wɪð] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [red] [ˌmeɪə'neɪz] [ɒn] [tɒp] .

Dress	with	a	spoonful	of	Red	Mayonnaise	on	top	.
裙子	和	一个	一勺	的	红色的	蛋黄酱	在	顶部	.

淋上一勺红蛋黄酱。

[ðə; ði] ['æplz] [ʃʊd; ʃəd] [steɪ] [ɪn] ['lemən] ['wɔːtə(r)] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [klɒθ]

The	apples	should	stay	in	lemon	water	about	five	minutes	and	then	put	on	a	cloth
这	苹果	应该	停留	在	柠檬	水	关于	五	分钟	和	然后	放	在	一个	布

[tuː; tə] [dreɪn] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .

to	drain	before	using	.
到	流走	前	使用	.

苹果应在柠檬水中浸泡约五分钟，然后放在布上沥干水分后再使用。

[bə'nɑːnə] ['sæləd] .

BANANA	SALAD	.
香蕉	沙拉	.

香蕉沙拉。

[piːl] [bə'nɑːnəz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɪn] [raʊnd] [θɪn] ['slaɪsɪz] ;

Peel	bananas	and	slice	in	round	thin	slices	;
果皮	香蕉	和	片	在	圆形的	薄的	切片	;

将香蕉去皮，切成薄圆片；

[skwiːz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒuːs] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] ['iːkwəl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]

squeeze	a	little	lemon	juice	over	them	and	mix	with	equal	quantity	of
挤	一个	小的	柠檬	汁	超过	他们	和	混合	和	平等的	数量	的

[blɑːntʃt] ['ɪŋglɪʃ] ['wɔːlnʌts] .

blanched	English	walnuts	.
焯水	英语	核桃	.

挤上少许柠檬汁，与等量的去皮英国核桃混合。

[sɜːv] [ɒn] [waɪt] ['letɪs] [liːvz] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] . { - }

Serve	on	white	lettuce	leaves	with	mayonnaise	.	{	33	}
服务	在	白色的	莴苣	树叶	和	蛋黄酱	.	{	-	}

盛于白生菜叶上，佐以蛋黄酱。{33}

[sɑː'diːnz] [ɪn] ['lemən] ['dʒeli] .

SARDINES	IN	LEMON	JELLY	.
沙丁鱼	在	柠檬	果冻	.

柠檬果冻沙丁鱼。

[pʊt] [wʌn] [smɔːl] [ˌsɑː'diːn] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [iːtʃ] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] [məʊld] [ɔː(r)] [kʌp] [ænd; ənd] [fɪl] [hɑːf]

Put	one	small	sardine	in	the	bottom	of	each	individual	mould	or	cup	and	fill	half
放	一	小的	沙丁鱼	在	这	底部	的	每个	个人	模具	或者	杯子	和	充满	一半

[fʊl] [ɒv; əv] ['lemən] ['dʒeli] .

full	of	lemon	jelly	.
满的	的	柠檬	果冻	.

在每个模具或杯子的底部放一条小沙丁鱼，然后倒入半杯柠檬果冻。

[dʒʌst][bɪˈfɔː(r)][ˌaɪ ˈtiː]['hɑːd(ə)n][pʊt][ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv][fɜːm][kəʊld][təˈmɑːtəʊ][ɒn] [iːtʃ] [ænd; ənd][pʊt][baɪ]

Just	before	it	hardens	put	a	slice	of	firm	cold	tomato	on	each	and	put	by
只是	前	它	硬化	放	一个	片	的	公司	寒冷的	番茄	在	每个	和	放	经过

[ðə; ði][aɪs] .

the	ice	.
这	冰	.

在冰块即将凝固之前，在每个冰块上放一片冰凉的番茄片，然后放在冰块旁边。

[wen] [fɜːm] [tɜːn] [aʊt][ɒv; əv] [məʊldz] [ɒn] ['letɪs] [liːvz] , [təˈmɑːtəʊ][slaɪs] [daʊn] ;

When	firm	turn	out	of	moulds	on	lettuce	leaves	,	tomato	slice	down	;
什么时候	公司	转动	出去	的	模具	在	莴苣	树叶	,	番茄	片	向下	;

当番茄从生菜叶上的模具中取出时，将其切成片；

[ðə; ði] [ˌsɑːˈdiːn] ['məʊldɪd] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [wɪl] [bɪˈkʌm] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]['sæləd] .

the	sardine	moulded	in	the	bottom	will	become	the	top	of	the	salad	.
这	沙丁鱼	模制	在	这	底部	将要	变得	这	顶部	的	这	沙拉	.

底部模压成型的沙丁鱼将成为沙拉的顶部。

[pʊt][ə; eɪ] [rɪŋ] [ɒv; əv][bəʊnd][ænd; ənd] [fleɪkt] [sɑːˈdiːnz] [əˈraʊnd]['sæləd][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð]

Put	a	ring	of	boned	and	flaked	sardines	around	salad	and	serve	with
放	一个	戒指	的	骨	和	片状的	沙丁鱼	大约	沙拉	和	服务	和

[ˌmeɪəˈneɪz] . { - } { - }

mayonnaise	.	{	34	}	{	35	}
蛋黄酱	.	{	-	}	{	-	}

将去骨去皮的沙丁鱼片放在沙拉周围，佐以蛋黄酱即可食用。{34}{35}

['sæləd] ['sænwɪtʃz] .

Salad	Sandwiches	.
沙拉	三明治	.

沙拉三明治。

['tʃɪkɪn] ['sæləd] ['sænwɪtʃz] .

CHICKEN	SALAD	SANDWICHES	.
鸡	沙拉	三明治	.

鸡肉沙拉三明治。

['slaɪtli] [mæʃ] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] [wɪð] [ə; eɪ][pəˈteɪtəʊ]['mæʃə(r)] ,

Slightly	mash	chicken	salad	with	a	potato	masher	,
轻微地	捣碎	鸡	沙拉	和	一个	土豆	捣碎器	,

用土豆泥压碎器将鸡肉沙拉稍微压碎。

[mɪks] [wɪð] [ˌmeɪəˈneɪz] [ænd; ənd] [spred] [bɪˈtwiːn] [smɔːl] [skˈweəz] [ɒv; əv] [waɪt] [bred] .

mix	with	mayonnaise	and	spread	between	small	squares	of	white	bread	.
混合	和	蛋黄酱	和	传播	之间	小的	正方形	的	白色的	面包	.

与蛋黄酱混合，涂抹在小块白面包之间。

['kæviɑː(r)] ['sænwɪtʃz] .

CAVIAR	SANDWICHES	.
鱼子酱	三明治	.

鱼子酱三明治。

[mɪks]['kæviɑː(r)] [wɪð] ['lemən] ['dresɪŋ] (['maɪnəs][ðə; ði][sɔːlt]) ,

Mix	caviar	with	Lemon	Dressing	(	minus	the	salt	)	,
混合	鱼子酱	和	柠檬	敷料	(	减	这	盐	)	,

将鱼子酱与柠檬酱（不加盐）混合，

[spred] [bɪˈtwiːn] ['bʌtəd] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [waɪt] [bred] ['dɒtɪd] [wɪð] [smɔːl] [fleɪks] [ɒv; əv] ['letɪs] .

spread	between	buttered	slices	of	white	bread	dotted	with	small	flakes	of	lettuce	.
传播	之间	涂黄油的	切片	的	白色的	面包	虚线	和	小的	薄片	的	莴苣	.

涂抹在涂有黄油的白面包片之间，面包片上点缀着少许生菜碎。

['æntʃəvi] ['sænwɪtʃz] .
ANCHOVY SANDWICHES .
凤尾鱼 三明治 .

凤尾鱼三明治。

[mɪns] [t'rʌflz] [ænd; ənd] ['ɒlɪvz] ['faɪnli] , [mæʃ] [wɪð] ['æntʃəviz] [ænd; ənd] [spred] [ɒn] [slaɪs] [ɒv; əv]
Mince truffles and olives finely , mash with anchovies and spread on slice of
剁碎 松露 和 橄榄 精细地 , 捣碎 和 凤尾鱼 和 传播 在 片 的
[waɪt] [bred] ;
white bread ;
白色的 面包 ;

将松露和橄榄切碎，与凤尾鱼一起捣碎，涂抹在白面包片上；

['bʌtə(r)] [ə'nʌðə(r)] [slaɪs] [ænd; ənd] [pʊt] ['sænwɪtʃ] [tə'geðə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [liːf] [ɒv; əv] ['letɪs] [dip] [ɪn]
butter another slice and put sandwich together with a leaf of lettuce dipped in
黄油 其他 片 和 放 三明治 一起 和 一个 叶子 的 莴苣 浸入 在
[frentʃ] ['dresɪŋ] .
French dressing .
法语 敷料 .

在另一片面包上涂上黄油，再放上一片蘸了法式沙拉酱的生菜叶，把三明治夹起来。

[pɪ'mentəʊ] ['sænwɪtʃz] .
PIMENTO SANDWICHES .
甜椒 三明治 .

甜椒三明治。

[piːl] [ə; eɪ] ['pʊlmən] [ləʊf] [ɒv; əv] [waɪt] [bred] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɪn] ['miːdiəm] ['slaɪsɪz] .
Peel a Pullman loaf of white bread and slice in medium slices .
果皮 一个 普尔曼 面包 的 白色的 面包 和 片 在 中等的 切片 .

将一条吐司白面包削皮，切成中等大小的片。

[spred] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [wʌn] [slaɪs] [wɪð] [red] [ˌmeɪə'neɪz] [mɪkst] [wɪð] [mæʃt] [tə'mɑːtəʊ] ,
Spread the top of one slice with Red Mayonnaise mixed with mashed tomato ,
传播 这 顶部 的 一 片 和 红色的 蛋黄酱 混合 和 捣碎 番茄 ,

在一片面包上涂抹混合了番茄泥的红色蛋黄酱，

[ðə; ði] ['ləʊə(r)] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [nekst] [slaɪs] [wɪð] ['slaɪtli] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] ,
the lower side of the next slice with slightly melted butter ,
这 降低 边 的 这 下一个 片 和 轻微地 融化 黄油 ,

在下一片面包的下半部分涂上略微融化的黄油，

[ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [seɪm] [slaɪs] [wɪð] [ðə; ði] [red] [ˌmeɪə'neɪz] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [səʊ] [ɒn] [ʌn'tɪl]
the top of the same slice with the Red Mayonnaise mixture and so on until
这 顶部 的 这 相同的 片 和 这 红色的 蛋黄酱 混合物 和 所以 在 直到
[juː; jʊ] [hæv; həv] [fɔː(r)] ['slaɪsɪz] ,
you have four slices ,
你 有 四 切片 ,

在同一片面包的顶部涂上红色蛋黄酱混合物，以此类推，直到涂好四片为止。

[ðə; ði] [tɒp] [slaɪs] [tuː; tə] [biː; bi] [spred] [wɪð] ['bʌtə(r)] ['əʊnli] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌndə(r)] [saɪd] .
the top slice to be spread with butter only on the under side .
这 顶部 片 到 是 传播 和 黄油 仅有的 在 这 在下面 边 .

最上面那片面包，只在底部涂上黄油。

[ɒv; əv] [kɔːs] [ðɪs] [liːvz] ['nʌθɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [ˌaʊt'saɪd] [ɒv; əv] ['aɪðə(r)] [ðə; ði] [tɒp] [ɔː(r)] ['bɒtəm] [slaɪs] .
Of course this leaves nothing on the outside of either the top or bottom slice .
的 课程 这 树叶 没有什么 在 这 外部 的 任何一个 这 顶部 或者 底部 片 .

当然，这样一来，顶部或底部切片的外侧就什么都没有了。

[stæk] [fɔː(r)] ['slaɪsɪz] , ['dʒentli] [pres] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [ɔɪl] ['peɪpə(r)] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .
Stack four slices , gently press together and wrap in oil paper until needed .
堆 四 切片 , 轻轻地 按 一起 和 裹 在 油 纸 直到 需要 .

将四片面包叠在一起，轻轻压紧，用油纸包裹好，待用。

[slaɪs] ['krɒsweɪz] [ænd; ənd] ['keəfəli] [leɪ] [ɒn] ['sænwɪtʃ] [pleɪt] . { - }
Slice crossways and carefully lay on sandwich plate . { 36 }
片 十字路口 和 小心 躺 在 三明治 盘子 . { - }

横切，小心地放在三明治盘上。{36}

['pepə(r)] ['sænwɪtʃz] .
PEPPER SANDWICHES .
胡椒 三明治 .

胡椒三明治。

['fɒləʊ] [ðə; ði] [seɪm] [də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][pɪ'mentəʊ] ['sænwɪtʃz] ['juːzɪŋ] [griːn] [ˌmeɪə'neɪz]
Follow the same directions given for pimento sandwiches using Green Mayonnaise
跟随 这 相同的 方向 给定 为了 甜椒 三明治 使用 绿色的 蛋黄酱
[ɪn'sted] [ɒv; əv] [red] .
instead of Red .
反而 的 红色的 .

按照制作甜椒三明治的步骤，用绿色蛋黄酱代替红色蛋黄酱。

['jeləʊ] [ˌmeɪə'neɪz] ['sænwɪtʃz] .
YELLOW MAYONNAISE SANDWICHES .
黄色的 蛋黄酱 三明治 .

黄色蛋黄酱三明治。

[meɪk] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [æz; əz][ðə; ði] [tuː] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpɪz]['juːzɪŋ] [diːp] ['jeləʊ] [ˌmeɪə'neɪz]
Make in the same way as the two preceding recipes using Deep Yellow Mayonnaise
制作 在 这 相同的 方式 作为 这 二 前 食谱 使用 深的 黄色的 蛋黄酱
[mɪkst] [wɪð] ['faɪnli] [graʊnd] [nʌts] .
mixed with finely ground nuts .
混合 和 精细地 地面 坚果 .

按照前两个食谱的方法制作，使用深黄色蛋黄酱混合磨碎的坚果。

[ðə; ði] [θriː] [kaɪndz][ɒv; əv] ['sænwɪtʃz] [sɜːvd] [tə'geðə(r)][ɒn][ə; eɪ][lɑːdʒ] [treɪ] [lʊk] ['veri] [ə'træktɪv] .
The three kinds of sandwiches served together on a large tray look very attractive .
这 三 种类 的 三明治 服务 一起 在 一个 大的 托盘 看 非常 吸引人的 .

三种三明治一起摆放在一个大托盘上，看起来非常诱人。

[ˌsɑː'diːn] ['sænwɪtʃz] .
SARDINE SANDWICHES .
沙丁鱼 三明治 .

沙丁鱼三明治。

[bəʊn] [sɑː'diːnz] , [mæʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] , [mɪks] [wɪð] ['lemən] ['dresɪŋ] [ænd; ənd]
Bone sardines , mash , sprinkle with paprika , mix with Lemon Dressing and
骨 沙丁鱼 , 捣碎 , 撒 和 辣椒 , 混合 和 柠檬 敷料 和
[spred] [ɒn]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [waɪt] [bred] .
spread on slices of white bread .
传播 在 切片 的 白色的 面包 .

将沙丁鱼骨捣碎，撒上辣椒粉，拌入柠檬酱，涂抹在白面包片上。

[teə(r); tɪə] ['letɪs] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [wɪð] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] ,
Tear lettuce into small pieces with the fingers ,
撕 莴苣 进入 小的 件 和 这 手指 ,

用手指将生菜撕成小块，

[dɒt][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði]['slaɪsɪz][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [slaɪs][ɒv; əv] [bred] ;
dot it over the slices and cover with a buttered slice of bread ;
点 它 超过 这 切片 和 覆盖 和 一个 涂黄油的 片 的 面包 ;

将酱料点在面包片上，再盖上一片涂了黄油的面包；

[pres] [tə'geðə(r)] ['slaɪtli] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː]['eni] [dɪ'zaɪəd] [ʃeɪp] .
press together slightly and cut into any desired shape .
按 一起 轻微地 和 切 进入 任何 想要的 形状 .

轻轻按压，然后切成所需的形状。

[pɜːl] ['ʌnjən] ['sænwɪtʃz] .
PEARL ONION SANDWICHES .
珍珠 洋葱 三明治 .

珍珠洋葱三明治。

['bʌtə(r)] [waɪt] [bred] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [mɪnst] [pɜːl] ['ʌnjən] ['pɪklz] , [ðen] [ə; eɪ] ['letɪs] [liːf] ,
Butter white bread , cover with minced pearl onion pickles , then a lettuce leaf ,
黄油 白色的 面包 , 覆盖 和 剁碎 珍珠 洋葱 泡菜 , 然后 一个 莴苣 叶子 ,

在白面包上涂抹黄油，铺上切碎的珍珠洋葱泡菜，再放上一片生菜叶。

[spred] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd][tɒp] [wɪð] [ə; eɪ][pleɪn] [slaɪs][ɒv; əv] [bred] .
spread with mayonnaise and top with a plain slice of bread .
传播 和 蛋黄酱 和 顶部 和 一个 清楚的 片 的 面包 .

涂上蛋黄酱，再盖上一片原味面包。

['slaɪtli] [pres] [tə'geðə(r)] , [trɪm] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['eni] [dɪ'zaɪəd] [ʃeɪp] .
Slightly press together , trim , and cut in any desired shape .
轻微地 按 一起 , 修剪 , 和 切 在 任何 想要的 形状 .

轻轻按压，修剪，然后切成所需的任何形状。

['ʌnjən] ['sænwɪtʃz] .
ONION SANDWICHES .
洋葱 三明治 .

洋葱三明治。

[prɪ'peə(r)] [waɪt] ['ʌnjənz] [baɪ][də'rekʃ(ə)nz][ɪn] ['pɔɪntəz] , [mɪns] ['faɪnli] [ænd; ənd][mɪks] [wɪð] [frentʃ]
Prepare white onions by directions in Pointers , mince finely and mix with French
准备 白色的 洋葱 经过 方向 在 指针 , 剁碎 精细地 和 混合 和 法语
['dresɪŋ] .
dressing .
敷料 .

按照"要点"中的说明准备白洋葱，切碎，与法式沙拉酱混合。

[pʊt] [bɪ'twiːn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] , [kʌt][frɒm; frəm][ə; eɪ] ['pʊlmən] [ləʊf] .
Put between slices of buttered bread , cut from a Pullman loaf .
放 之间 切片 的 涂黄油的 面包 , 切 从 一个 普尔曼 面包 .

将面包夹在两片涂了黄油的面包片之间，面包片要用吐司面包切制。

[kʌt] [iːtʃ] { - }
Cut each { 37 }
切 每个 { - }

切掉每个{37}

['sænwɪtʃ] ['ɪntuː] [θriː] ['slaɪsɪz] , ['meɪkɪŋ] ['nærəʊ] , [lɒŋ] ['sænwɪtʃz] .
sandwich into three slices , making narrow , long sandwiches .
三明治 进入 三 切片 , 制作 狭窄的 , 长的 三明治 .

将三明治切成三片，做成狭长的三明治。

[ðiːz] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ][naɪs] [meɪd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] [weɪ] , ['juːzɪŋ][sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv]
These are also nice made in the same way , using salt and pepper instead of
这些 是 还 好的 制成 在 这 相同的 方式 , 使用 盐 和 胡椒 反而 的
[frentʃ] ['dresɪŋ] .
French dressing .
法语 敷料 .

用同样的方法做，用盐和胡椒代替法式沙拉酱，味道也很不错。

['piːnʌt] ['sænwɪtʃz] .
PEANUT SANDWICHES .
花生 三明治 .

花生三明治。

[mɪks] ['piːnʌt] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] , [spred] [ɒn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [waɪt] [bred] ,

Mix	**peanut**	**butter**	**with**	**mayonnaise**	**,**	**spread**	**on**	**thin**	**slices**	**of**	**white**	**bread**	**,**
混合	花生	黄油	和	蛋黄酱	,	传播	在	薄的	切片	的	白色的	面包	,

将花生酱和蛋黄酱混合，涂抹在薄薄的白面包片上。

[dɒt]['əʊvə(r)] [wɪð] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv]['endaɪv; 'endɪv][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [bred] .

dot	**over**	**with**	**small**	**pieces**	**of**	**endive**	**and**	**cover**	**with**	**a**	**piece**	**of**	**buttered**	**bread**	**.**
点	超过	和	小的	件	的	苣荬菜	和	覆盖	和	一个	片	的	涂黄油的	面包	.

撒上少许菊苣碎末，再盖上一片涂了黄油的面包。

[rəʊl] , [ænd; ənd] [ræp] ['seprətli] [ɪn][ɔɪl]['peɪpə(r)] .

Roll	**,**	**and**	**wrap**	**separately**	**in**	**oil**	**paper**	**.**
卷	,	和	裹	分别地	在	油	纸	.

卷起来，分别用油纸包裹。

[wen] [sɜːvd] [ʌn'ræp] [ænd; ənd][slɪp] [iːtʃ] ['sænwɪtʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [griːn] ['pepə(r)] [rɪŋ] .

When	**served**	**unwrap**	**and**	**slip**	**each**	**sandwich**	**into**	**a**	**green**	**pepper**	**ring**	**.**
什么时候	服务	拆开	和	滑	每个	三明治	进入	一个	绿色的	胡椒	戒指	.

食用时，打开包装，将每个三明治放入青椒圈中。

[sɪ'lekt] [smɔːl] , [lɒŋ] [griːn] ['pepəz] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [rɪŋz] .

Select	**small**	**,**	**long**	**green**	**peppers**	**and**	**cut**	**into**	**rings**	**.**
选择	小的	,	长的	绿色的	辣椒	和	切	进入	戒指	.

选择个头小、个头长的青椒，切成圈状。

['sæmən] ['sænwɪtʃz] .

SALMON	**SANDWICHES**	**.**
三文鱼	三明治	.

三文鱼三明治。

['sprɪŋk(ə)l] ['faɪnli] [mɪnst] ['sæmən] [wɪð] [keɪ'en] , [mɪkst] [wɪð] [tʃɒpt] ['seləri] [ænd; ənd] ['ɒlɪvz] .

Sprinkle	**finely**	**minced**	**salmon**	**with**	**cayenne**	**,**	**mixed**	**with**	**chopped**	**celery**	**and**	**olives**	**.**
撒	精细地	剁碎	三文鱼	和	辣椒	,	混合	和	切碎	芹菜	和	橄榄	.

将切碎的鲑鱼撒上辣椒粉，与切碎的芹菜和橄榄混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] [spred] [ɒn] [waɪt] [bred] [wɪð] ['letɪs] [liːf] [bɪ'twiːn] .

Add	**mayonnaise**	**and**	**spread**	**on**	**white**	**bread**	**with**	**lettuce**	**leaf**	**between**	**.**
添加	蛋黄酱	和	传播	在	白色的	面包	和	莴苣	叶子	之间	.

在白面包上抹上蛋黄酱，中间夹上一片生菜叶。

[hæm] ['sæləd] ['sænwɪtʃz] .

HAM	**SALAD**	**SANDWICHES**	**.**
火腿	沙拉	三明治	.

火腿沙拉三明治。

[mɪks][pə'teɪtəʊ]['sæləd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ˌmeɪə'neɪz] [ænd; ənd] [tʃaʊ] [tʃaʊ] ['pɪkl] [tʃɒpt] ['faɪnli] ;

Mix	**potato**	**salad**	**with**	**a**	**little**	**mayonnaise**	**and**	**chow**	**chow**	**pickle**	**chopped**	**finely**	**;**
混合	土豆	沙拉	和	一个	小的	蛋黄酱	和	饭	饭	泡菜	切碎	精细地	;

将土豆沙拉与少许蛋黄酱和切碎的酸黄瓜混合；

[mæʃ] [ɔːl][tə'geðə(r)][ænd; ənd] [spred] [ɒn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][kəʊld] [bɔɪld] [hæm] .

mash	**all**	**together**	**and**	**spread**	**on**	**thin**	**slices**	**of**	**cold**	**boiled**	**ham**	**.**
捣碎	全部	一起	和	传播	在	薄的	切片	的	寒冷的	煮沸	火腿	.

将所有食材捣碎混合，涂抹在切成薄片的冷煮火腿上。

['bʌtə(r)][ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɒv; əv] [waɪt] [bred] , [leɪ] [ðə; ði][slaɪs][ɒv; əv][hæm][ɒn][ˌaɪ 'tiː] ,

Butter	**a**	**thin**	**slice**	**of**	**white**	**bread**	**,**	**lay**	**the**	**slice**	**of**	**ham**	**on**	**it**	**,**
黄油	一个	薄的	片	的	白色的	面包	,	躺	这	片	的	火腿	在	它	,

在一片薄薄的白面包上涂上黄油，放上一片火腿。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['letɪs] [li:f] , [trɪm] [ænd; ənd] [rəʊl] .

cover	with	a	lettuce	leaf	,	trim	and	roll	.
覆盖	和	一个	莴苣	叶子	,	修剪	和	卷	.

盖上一片生菜叶，修剪一下，然后卷起来。

[ræp] [i:tʃ] ['seprətli] [ɪn] [ɔɪl] ['peɪpə(r)] [ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] , [ʌn'ræp] [ænd; ənd] [taɪ] [wɪð] [waɪt] ['beɪbi] ['rɪbən] .

Wrap	each	separately	in	oil	paper	until	ready	to	serve	,	unwrap	and	tie	with	white	baby	ribbon	.
裹	每个	分别地	在	油	纸	直到	准备好	到	服务	,	拆开	和	领带	和	白色的	婴儿	丝带	.

将每个小点心分别用油纸包裹，待食用时打开，用白色婴儿丝带系好。

[ði:z] [hæv; həv] [tu:; tə] [bi:; bi] [meɪd] ['veri] ['keəfəli] .

These	have	to	be	made	very	carefully	.
这些	有	到	是	制成	非常	小心	.

这些都必须非常仔细地制作。

[slaɪs] [ðə; ði] [hæm] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd] [mæʃ] [ðə; ði] ['sæləd] ['smu:ðli] , ['ju:zɪŋ] ['veri] ['lɪt(ə)l] . { - }

Slice	the	ham	very	thin	and	mash	the	salad	smoothly	,	using	very	little	.	{	38	}
片	这	火腿	非常	薄的	和	捣碎	这	沙拉	顺利	,	使用	非常	小的	.	{	-	}

将火腿切成薄片，并将沙拉捣成泥状，用量要少。{38}

[bi:f] ['sæləd] ['sænwɪtʃz] .

BEEF	SALAD	SANDWICHES	.
牛肉	沙拉	三明治	.

牛肉沙拉三明治。

[meɪk] [baɪ] ['resəpi] [fɔ:(r); fə(r)] [hæm] ['sæləd] ['sænwɪtʃz] ,

Make	by	recipe	for	ham	salad	sandwiches	,
制作	经过	食谱	为了	火腿	沙拉	三明治	,

按照食谱制作火腿沙拉三明治，

['spredɪŋ] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [kəʊld] [rəʊst] [bi:f] [wɪð] [tə'mɑ:təʊz] [mæʃt] [wɪð] [gri:n] [ˌmeɪə'neɪz] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [pə'teɪtəʊ] ['sæləd] . { - }

spreading	thin	slices	of	cold	roast	beef	with	tomatoes	mashed	with	Green	Mayonnaise	instead	of	potato	salad	.	{	39	}
传播	薄的	切片	的	寒冷的	烤	牛肉	和	西红柿	捣碎	和	绿色的	蛋黄酱	反而	的	土豆	沙拉	.	{	-	}

将切成薄片的冷烤牛肉与捣碎的番茄和绿色蛋黄酱一起涂抹在盘子上，而不是土豆沙拉。{39}

['ɪndeks] .

Index	.
指数	.

指数。

[ɪm'pɔ:t(ə)nt] ['pɔɪntəz] , [faɪv] - ['sɛvən]

Important	Pointers	,	5	-	7
重要的	指针	,	5	-	7

重要提示，5-7

['sæləd] ['dresɪŋz] .

SALAD	DRESSINGS	.
沙拉	敷料	.

沙拉酱。

[kʊkt] [waɪt] ['sæləd] ['dresɪŋ] , [naɪn]

Cooked	White	Salad	Dressing	,	9
煮熟	白色的	沙拉	敷料	,	9

熟白沙拉酱，9

[kʊkt] ['jeləʊ] ['sæləd] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Cooked Yellow Salad Dressing , 9
煮熟 黄色的 沙拉 敷料 , 9

熟黄沙拉酱，9

[di:p] ['jeləʊ] [ˌmeɪə'neɪz] , -
Deep Yellow Mayonnaise , 11
深的 黄色的 蛋黄酱 , -

深黄色蛋黄酱，11

[frentʃ] ['dresɪŋ] , -
French Dressing , 10
法语 敷料 , -

法式沙拉酱，10

[gri:n] [ˌmeɪə'neɪz] , -
Green Mayonnaise , 11
绿色的 蛋黄酱 , -

绿色蛋黄酱，11

['lemən] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Lemon Dressing , 9
柠檬 敷料 , 9

柠檬酱，9

['lemən] ['dʒeli] , -
Lemon Jelly , 12
柠檬 果冻 , -

柠檬果冻，12

[ˌmeɪə'neɪz] [nəʊ] . [wʌn] , -
Mayonnaise No . 1 , 10
蛋黄酱 不 . 1 , -

1号蛋黄酱，10

[ˌmeɪə'neɪz] [nəʊ] . [ˌtu:'tu:] , -
Mayonnaise No . 2 , 11
蛋黄酱 不 . 2 , -

2号蛋黄酱，11

[ˌmeɪə'neɪz] [pleɪn] , -
Mayonnaise Plain , 10
蛋黄酱 清楚的 , -

原味蛋黄酱，10

[nʌt] ['dresɪŋ] , -
Nut Dressing , 10
坚果 敷料 , -

坚果酱，10

[red] [ˌmeɪə'neɪz] , -
Red Mayonnaise , 11
红色的 蛋黄酱 , -

红色蛋黄酱，11

['rɒkfɔ:] ['dresɪŋ] , -
Roquefort Dressing , 12
罗克福尔 敷料 , -

洛克福奶酪酱，12

['dɪnə(r)] ['sælədz] .
DINNER SALADS .
晚餐 沙拉 .

晚餐沙拉。

[ə'spærəgəs] ['sæləd] , -

Asparagus	Salad	,	15
芦笋	沙拉	,	-

芦笋沙拉，15

[ˌævə'kɑːdəʊ][peə(r)]['sæləd] , -

Avocado	Pear	Salad	,	14
牛油果	梨	沙拉	,	-

牛油果梨沙拉，14

[bel] ['pepə(r)]['sæləd] , -

Bell	Pepper	Salad	,	14
钟	胡椒	沙拉	,	-

甜椒沙拉，14

['kæbɪdʒ] ['sæləd] , -

Cabbage	Salad	,	17
卷心菜	沙拉	,	-

卷心菜沙拉，17

['kɒliflaʊə(r)] ['sæləd] , -

Cauliflower	Salad	,	17
菜花	沙拉	,	-

花椰菜沙拉，17

['seləri] ['sæləd] , -

Celery	Salad	,	16
芹菜	沙拉	,	-

芹菜沙拉，16

['seləri] [stɪk] ['sæləd][nəʊ] . [wʌn] , -

Celery	Stick	Salad	No	.	1	,	15
芹菜	戳	沙拉	不	.	1	,	-

芹菜条沙拉1号，15

['seləri] [stɪk] ['sæləd][nəʊ] . [ˌtuː'tuː] , -

Celery	Stick	Salad	No	.	2	,	16
芹菜	戳	沙拉	不	.	2	,	-

芹菜条沙拉2号，16

['kjuːkʌmbə(r)]['sæləd] , -

Cucumber	Salad	,	16
黄瓜	沙拉	,	-

黄瓜沙拉，16

['endaɪv; 'endɪv]['sæləd] , -

Endive	Salad	,	13
苣荬菜	沙拉	,	-

菊苣沙拉，13

['flɒrɪdə] ['sæləd] , -

Florida	Salad	,	18
佛罗里达	沙拉	,	-

佛罗里达沙拉，18

[griːn] [piː] ['sæləd] , -

Green	Pea	Salad	,	15
绿色的	豌豆	沙拉	,	-

青豆沙拉，15

['letɪs] [hɑːt] ['sæləd][nəʊ] . [wʌn] , -

Lettuce	Heart	Salad	No	.	1	,	13
莴苣	心	沙拉	不	.	1	,	-

生菜心沙拉 1 号，13

['letɪs] [hɑ:t] ['sæləd][nəʊ] . [ˌtu:'tu:] , -
Lettuce Heart Salad No . 2 , 13
莴苣 心 沙拉 不 . 2 , -

生菜心沙拉2号，13

['letɪs] ['sæləd] , -
Lettuce Salad , 13
莴苣 沙拉 , -

生菜沙拉，13

['mæləgə]['sæləd] , -
Malaga Salad , 13
马拉加 沙拉 , -

马拉加沙拉，13

[mæ'mi:] - [sə'pəʊtə]['sæləd] { - } , -
Mammee - Sapota Salad { 40 } , 18
妈妈 - 人心果 沙拉 { - } , -

玛米-萨波塔沙拉{40}，18

['rædɪʃ] ['sæləd] , -
Radish Salad , 17
萝卜 沙拉 , -

萝卜沙拉，17

[rəʊ'meɪn] ['sæləd] , -
Romaine Salad , 14
罗马生菜 沙拉 , -

罗马生菜沙拉，14

['spɪnɪtʃ] ['sæləd] , -
Spinach Salad , 17
菠菜 沙拉 , -

菠菜沙拉，17

['strɔ:bəri] ['sæləd] , -
Strawberry Salad , 18
草莓 沙拉 , -

草莓沙拉，18

[strɪŋ] [bi:n] ['sæləd] , -
String Bean Salad , 15
细绳 豆 沙拉 , -

四季豆沙拉，15

[tə'mɑ:təʊ] [kʌps] , -
Tomato Cups , 14
番茄 杯子 , -

番茄杯，14个

[tə'mɑ:təʊ]['dʒeli] , -
Tomato Jelly , 16
番茄 果冻 , -

番茄果冻，16

['lʌntʃən] ['sælədz] .
LUNCHEON SALADS .
午餐 沙拉 .

午餐沙拉。

[ˌævə'kɑ:dəʊ][peə(r)]['sæləd] , -
Avocado Pear Salad , 19
牛油果 梨 沙拉 , -

牛油果梨沙拉，19

[bə'nɑ:nə]['sæləd] , -

Banana	**Salad**	**,**	**26**
香蕉	沙拉	,	-

香蕉沙拉，26

[tʃi:z] [ænd; ənd] [nʌt] ['sæləd] , -

Cheese	**and**	**Nut**	**Salad**	**,**	**25**
奶酪	和	坚果	沙拉	,	-

奶酪坚果沙拉，25

['tʃɪkɪn] ['æspɪk]['sæləd] , -

Chicken	**Aspic**	**Salad**	**,**	**20**
鸡	肉冻	沙拉	,	-

鸡肉冻沙拉，20

['tʃɪkɪn] ['sæləd] , -

Chicken	**Salad**	**,**	**21**
鸡	沙拉	,	-

鸡肉沙拉，21

['kəʊkəˌnʌt] ['sæləd] , -

Cocoanut	**Salad**	**,**	**28**
椰子	沙拉	,	-

椰子沙拉，28

[kræb]['sæləd] , -

Crab	**Salad**	**,**	**22**
螃蟹	沙拉	,	-

蟹肉沙拉，22

['kju:kʌmbə(r)] [boʊts] , -

Cucumber	**Boats**	**,**	**24**
黄瓜	船	,	-

黄瓜船，24

[eg] ['lɪliz] , -

Egg	**Lilies**	**,**	**21**
蛋	百合花	,	-

蛋百合，21

['greɪpfru:t] ['sæləd] , -

Grapefruit	**Salad**	**,**	**25**
柚子	沙拉	,	-

葡萄柚沙拉，25

['gwɑ:və]['sæləd] , -

Guava	**Salad**	**,**	**28**
番石榴	沙拉	,	-

番石榴沙拉，28

['kipəd] ['herɪŋ] ['sæləd] , -

Kippered	**Herring**	**Salad**	**,**	**23**
熏鲱鱼	鲱鱼	沙拉	,	-

熏鲱鱼沙拉，23

['kʌmkwɒt] ['sæləd] , -

Kumquat	**Salad**	**,**	**27**
金橘	沙拉	,	-

金橘沙拉，27

['lemən] [ænd; ənd][tə'mɑ:təʊ]['sæləd] , -

Lemon	**and**	**Tomato**	**Salad**	**,**	**27**
柠檬	和	番茄	沙拉	,	-

柠檬番茄沙拉，27

['lɒbstə(r)]['sæləd] , -
Lobster Salad , 23
龙虾 沙拉 , -

龙虾沙拉，23

['ləʊkwɒt]['sæləd] , -
Loquat Salad , 27
枇杷 沙拉 , -

枇杷沙拉，27

['mæŋgəʊ]['sæləd] , -
Mango Salad , 27
芒果 沙拉 , -

芒果沙拉，27

['ɒrɪndʒ] [b'ɑːskɪts] , -
Orange Baskets , 26
橙子 篮子 , -

橙子篮，26

['ɒrɪndʒ] ['sæləd] , -
Orange Salad , 25
橙子 沙拉 , -

橙子沙拉，25

['ɔɪstə(r)]['sæləd] , -
Oyster Salad , 19
牡蛎 沙拉 , -

牡蛎沙拉，19

['paɪnæp(ə)l]['sæləd] , -
Pineapple Salad , 24
菠萝 沙拉 , -

菠萝沙拉，24

[pə'teɪtəʊ] [rəʊz] ['sæləd] , -
Potato Rose Salad , 24
土豆 玫瑰 沙拉 , -

土豆玫瑰沙拉，24

[pə'teɪtəʊ]['sæləd] , -
Potato Salad , 23
土豆 沙拉 , -

土豆沙拉，23

[rəʊst] [biːf] ['sæləd] , -
Roast Beef Salad , 23
烤 牛肉 沙拉 , -

烤牛肉沙拉，23

['sæləd][ɪn]['æp(ə)l] [keɪsɪz] , -
Salad in Apple Cases , 26
沙拉 在 苹果 案例 , -

苹果盒沙拉，26

['sæləd][ɪn] ['greɪpfruːt] [hʌlz] , -
Salad in Grapefruit Hulls , 25
沙拉 在 柚子 赫尔斯 , -

葡萄柚皮沙拉，25

['sæmən] ['sæləd] , -
Salmon Salad , 22
三文鱼 沙拉 , -

三文鱼沙拉，22

[ˌsɑː'diːn] [egz] , -
Sardine Eggs , 20
沙丁鱼 鸡蛋 , -

沙丁鱼卵，20枚

[ʃrɪmp] ['sæləd] , -
Shrimp Salad , 22
虾 沙拉 , -

虾仁沙拉，22

[ˌtændʒə'riːn]['sæləd] , -
Tangerine Salad , 25
柑橘 沙拉 , -

橘子沙拉，25

[tə'mɑːtəʊ]['dʒeli]['sæləd] { - } , -
Tomato Jelly Salad { 41 } , 28
番茄 果冻 沙拉 { - } , -

番茄果冻沙拉{41}，28

['tjuːnə]['sæləd] , -
Tuna Salad , 19
金枪鱼 沙拉 , -

金枪鱼沙拉，19

['tɜːki] ['sæləd] , -
Turkey Salad , 19
火鸡 沙拉 , -

火鸡沙拉，19

[brɪdʒ] ['sælədz] .
BRIDGE SALADS .
桥 沙拉 .

桥牌沙拉。

[bə'nɑːnə]['sæləd] , -
Banana Salad , 32
香蕉 沙拉 , -

香蕉沙拉，32

['bɜːrdz] [nest] ['sæləd] , -
Bird's Nest Salad , 32
鸟类 巢 沙拉 , -

鸟巢沙拉，32

['kæbɪdʒ] [pæl'metəʊ]['sæləd] , -
Cabbage Palmetto Salad , 31
卷心菜 棕榈树 沙拉 , -

卷心菜棕榈沙拉，31

['gəʊldən] - [rɒd] ['sæləd] , -
Golden - Rod Salad , 31
金的 - 杆 沙拉 , -

金盏花沙拉，31

['greɪpfruːt] ['dʒeli] , -
Grapefruit Jelly , 30
柚子 果冻 , -

葡萄柚果冻，30

['greɪpfruːt] [ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l]['sæləd] , -
Grapefruit and Pineapple Salad , 29
柚子 和 菠萝 沙拉 , -

葡萄柚菠萝沙拉，29

['letɪs] [ænd; ənd] [ˌmeɪə'neɪz] , -
Lettuce and Mayonnaise , 29
莴苣 和 蛋黄酱 , -

生菜和蛋黄酱，29

['pɔ:kjupaɪn] ['sæləd] , -
Porcupine Salad , 32
豪猪 沙拉 , -

豪猪沙拉，32

['sæmən] ['sæləd] , -
Salmon Salad , 31
三文鱼 沙拉 , -

三文鱼沙拉，31

[ˌsæpə'dɪloʊ] ['sæləd] , -
Sapodillo Salad , 31
人心果 沙拉 , -

人心果沙拉，31

[sɑ:'di:nz] [ɪn] ['lemən] ['dʒeli] , -
Sardines in Lemon Jelly , 33
沙丁鱼 在 柠檬 果冻 , -

柠檬果冻沙丁鱼，33

[tə'mɑ:təʊ] ['lɪli] , -
Tomato Lily , 30
番茄 百合 , -

番茄百合，30

['sæləd] ['sænwɪtʃz] .
SALAD SANDWICHES .
沙拉 三明治 .

沙拉三明治。

['æntʃəvi] ['sænwɪtʃz] , -
Anchovy Sandwiches , 35
凤尾鱼 三明治 , -

凤尾鱼三明治，35

[bi:f] ['sæləd] ['sænwɪtʃz] , -
Beef Salad Sandwiches , 38
牛肉 沙拉 三明治 , -

牛肉沙拉三明治，38

['kæviɑ:(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Caviar Sandwiches , 35
鱼子酱 三明治 , -

鱼子酱三明治，35

['tʃɪkɪn] ['sæləd] ['sænwɪtʃz] , -
Chicken Salad Sandwiches , 35
鸡 沙拉 三明治 , -

鸡肉沙拉三明治，35

[hæm]['sæləd] ['sænwɪtʃz] , -
Ham Salad Sandwiches , 37
火腿 沙拉 三明治 , -

火腿沙拉三明治，37

['ʌnjən] ['sænwɪtʃz] , -
Onion Sandwiches , 36
洋葱 三明治 , -

洋葱三明治，36

['piːnʌt] ['sænwɪtʃz] , -
Peanut **Sandwiches** **,** **37**
花生 三明治 , -

花生三明治，37

[pɜːl] ['ʌnjən] ['sænwɪtʃz] , -
Pearl **Onion** **Sandwiches** **,** **36**
珍珠 洋葱 三明治 , -

珍珠洋葱三明治，36

['pepə(r)] ['sænwɪtʃz] , -
Pepper **Sandwiches** **,** **36**
胡椒 三明治 , -

胡椒三明治，36

[pɪ'mentəʊ] ['sænwɪtʃz] , -
Pimento **Sandwiches** **,** **35**
甜椒 三明治 , -

甜椒三明治，35

['sæmən] ['sænwɪtʃz] , -
Salmon **Sandwiches** **,** **37**
三文鱼 三明治 , -

三文鱼三明治，37

[ˌsɑː'diːn] ['sænwɪtʃz] , -
Sardine **Sandwiches** **,** **36**
沙丁鱼 三明治 , -

沙丁鱼三明治，36

['jeləʊ] [ˌmeɪə'neɪz] ['sænwɪtʃz] , - { - } { - }
Yellow **Mayonnaise** **Sandwiches** **,** **36** **{** **42** **}** **{** **43** **}**
黄色的 蛋黄酱 三明治 , - { - } { - }

黄色蛋黄酱三明治，36{42}{43}

['resəpɪz] .
RECIPES **.**
食谱 .

食谱。

[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)] [kə'rektɪd] [baɪ][ðə; ði]['iːtekst][træns'kraɪbə(r)] :
Typographical **error** **corrected** **by** **the** **etext** **transcriber** **:**
印刷 错误 已更正 经过 这 电子文本 转录员 :

电子文本转录员已更正拼写错误:

preceeding=> [prɪ'siːdɪŋ] { [ˌpiː 'dʒiː] - }
preceeding=> **preceding** **{** **pg** **36** **}**
preceeding=> 前 { 页 - }

preceeding=> previous {pg 36}

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神